А. Д. Бочаговъ.

НАША ТОРГОВЛЯ И ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ВЪ СТАРИНУ И НЫНѢ.

(ИСТОРИЧЕСКІЕ ОЧЕРКИ).

Выпускъ I.

Торговля предметами потребленія.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія «Петербургской Газеты». Владимірскій пр., № 12.
1891.

BOCHAGOV,

–

"NASHA TORGOVLIA"

А. Д. Бочаговъ.

НАША
ТОРГОВЛЯ И ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
ВЪ СТАРИНУ И НЫНѢ.

(ИСТОРИЧЕСКІЕ ОЧЕРКИ).

Выпускъ I.

Торговля предметами потребленія.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типографія «Петербургской Газеты». Владимірскій просп., № 12.
1891

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ВМѢСТО ПРЕДИСЛОВІЯ.

Изученіе торговли и промышленности русскаго государства въ ихъ прошломъ составляетъ одинъ изъ важнѣйшихъ вопросовъ нашей исторіи. Съ этимъ вопросомъ тѣсно связано понятіе объ экономической жизни нашихъ предковъ, о ихъ матеріальномъ благосостояніи и цивилизаціи.

Въ массѣ изслѣдованій по русской исторіи, мы, къ сожалѣнію констатируемъ фактъ, что исторія торговли и промышленности Россіи менѣе всего занимала нашихъ изслѣдователей старины, и хотя изрѣдка и появлялись въ печати отдѣльныя небольшія монографіи по нѣкоторымъ отраслямъ хозяйственной дѣятельности нашихъ предковъ, но всѣ онѣ не полны и притомъ разбросаны въ массѣ различныхъ изданій, такъ что, при желаніи съ ними ознакомиться, весьма затруднительно бываетъ отыскать интересующую статью. Изъ всего напечатаннаго матеріала по данному предмету отмѣтимъ лишь особенно выдѣляющіеся труды: Н. Аристова, «О промышленности Россіи до XV в.» и Н. Костомарова „Очеркъ торговли Московскаго государства въ XVI—XVII столѣт.» Всѣ остальныя изслѣдованія весьма мало даютъ матеріала для изученія русской торговли и промышленности. Очень *удивительно* то, что XVIII вѣкъ въ торговомъ отношеніи совершенно не изслѣдованъ, хотя несомнѣнно и онъ представляетъ много

данныхъ для изученія, хотя бы иноземнаго вліянія на торговлю, каковое отразилось и въ этой области въ одинаковой степени, какъ и на другихъ сторонахъ общественной жизни русскаго государства.

Настоящее изданіе имѣетъ въ виду выясненіе нашей торговли и промышленности преимущественно съ бытовой стороны и отчасти съ юридической.

Изданіе будетъ появляться выпусками, которыхъ пока имѣется въ виду пять. Первый выпускъ содержитъ въ себѣ двадцать очерковъ, составляющихъ отдѣлъ торговли предметами потребленія.

А. Б.

УКАЗАТЕЛЬ

Матеріаловъ и источниковъ послужившихъ къ составленію книги «Наша торговля и промышленность въ старину и нынѣ».

1. Акты историческіе. 1841—1845.
2. Акты, относящіеся до юридическаго быта древней России. 1857—1884.
3. Аристовъ, Н. Промышленность древней Руси (до XV вѣка). 1866.
4. Бартеневъ. Осьмнадцатый вѣкъ.
5. Бахтіаровъ, А. Брюхо Петербурга. 1889.
6. Бочаговъ А. Исторія трактирнаго промысла. 1887—1890, сочиненіе еше не издано.
7. Временникъ. Общ. Ист. и Древностей. 1849—1857.
8. Георги, Г. Описаніе столичнаго города С.-Петербурга. 1794.
9. Домострой, по рукописямъ Имп. Публичной Библіотоки. 1867.
10. Дополненія къ актамъ историческимъ. 1846—1867.
11. Ежегодники министерства финансовъ. 1869—1889.
12. Карамзинъ. Н. Исторіи государства россійскаго. 1818—1824,
13. Кеппенъ, П. О винодѣліи и винной торговлѣ въ Россіи. 1832.
14. Кильбургеръ, Г. Краткое извѣстіе о русской торговлѣ 1674 г., пер. Языкова. 1820.
15. Костомаровъ, Н. Очеркъ торговли московскаго государства въ XVI и XVII ст. 1862.
16. Котошихинъ. О Россіи, въ царствованіе Алексѣя Михайловича. 1859.
17. Лебедевъ, Финансовое право. 1882—1883.
18. Михайловъ. Исторія русскаго права.
19. Олеарій. А. Подробное описаніе Голштинскаго посольства въ Московію и Персію въ 1633, 1636 и 1639 годахъ. Переводъ Барсова. 1870.
20. Петровъ, Н. Исторія С.-Петербурга (1703—1782 г.) 1884.
21. Прыжовъ, И. Исторія кабаковъ въ Россіи въ связи съ исторіей рус. народа. 1868.
22. Пушкаревъ, И. Описаніе С.-Петербурга и его уѣздовъ. 1841.
23. Пыляевъ, М. Забытое прошлое окрестностей Петербурга. 1889.

24. Пыляевъ, М. Старый Петербургъ. 1889.
25. Рубанъ, В. Описаніе Москвы. 1782.
26. Рубанъ, В. Описаніе Петербурга. 1779.
27. Сахаровъ, И. Сказанія русскаго народа. 1849.
28. Свѣдѣнія о питейныхъ сборахъ въ Россіи. 1860—1861.
29. Собраніе Государственныхъ граматъ и договоровъ.
30. Собраніе первое законовъ Россійск. Имперіи. 1649—1825.
31. Собраніе второе законовъ Россійск. Имперіи. 1825—1881.
32. Собраніе третье законовъ Россійск. Имперіи. 1881—1887.
33. Собраніе полное русскихъ лѣт. Изд. Археограф. Коммиссіи.
34. Соловьевъ, С. Исторія Россіи. 1858—1879.
35. Статистическіе ежегодники С.-Петербургской г. управы. 1881—1889.
36. Стоглавъ.
37. Судебникъ царя Іоанна Васильевича Грознаго.
38. Терещенко. Бытъ русскаго народа. 1848.
39. Труды коммиссіи по проекту акциза съ питей. 1862.
40. Чулковъ, Историческій очеркъ законодательства о табачной промышленности въ Россіи. 1855.

Кромѣ перечисленныхъ источниковъ нами просмотрѣно и множество другихъ сочиненій, но которыя къ сожалѣнію ускользнули отъ нашего вниманія въ моментъ составленія даннаго списка. Независимо отъ того, считаемъ необходимымъ оговориться, что немаловажнымъ пособіемъ для нашего труда служили и періодическія изданія, изъ которыхъ главнѣйшія прилично упомянуть здѣсь—ибо въ нихъ разсѣяна масса мелкихъ историческихъ данныхъ тѣмъ не менѣе драгоцѣнныхъ для изученія какъ вообще исторіи русскаго народа, такъ и его занятій: торговли и промысловъ, составляющихъ предметъ нашего изслѣдованія. Эти изданія слѣдующія: Акціонеръ, Архивъ Историко-юридическихъ свѣдѣній относящихся до Россіи, Н. Калачева, Архивъ русскаго пивоваренія, Вѣдомости Спб. и Моск. Градоначальства, Вѣстникъ Европы, Вѣстникъ Финансовъ, Промышленности и торговли, Журналъ Министерства Внутреннихъ Дѣлъ, Земледѣльческая Газета, Извѣстія Московской Город. Думы, Извѣстія С.-Петербургской Город. Думы, Историческій Вѣстникъ, Колосья, Новое Время, Отечественныя Записки, Русскій Архивъ, Русскій Вѣстникъ, Русская Старина, Чтенія въ Обществѣ Исторіи и Древностей, и многія, другія, перечислить которыя нѣтъ возможности въ виду того, что своевременно не были мною отмѣчены, въ чемъ и прошу у читателя снисхожденія.

А. Б.

I.

ТРАКТИРЫ НА РУСИ.

Людей повидать—въ трактирѣ побывать.

Почти двѣсти лѣтъ назадъ въ эпоху харчевень и кабаковъ, Русь славилась умѣньемъ вкусно и сытно поѣсть и попить. Еще ранѣе, Олеарій, Герберштейнъ и другіе иностранцы, посѣтившіе Русь свидѣтельствуютъ объ этомъ (Олеарій, гл. VII). Славу эту долгое время поддерживали и послѣдующія поколѣнія XVIII вѣка и только въ послѣднее столѣтіе русскій народъ сталъ неразборчивъ на пищу. Нѣтъ теперь и въ поминѣ славной въ былое время пѣнистой «бузы», и квасовъ медвяныхъ, пироговъ подовыхъ и аладій, за которыми прихотливый Потемкинъ и лакомка Олсуфьевъ, наскучивъ французской кухней, присылали въ харчевни обжорнаго ряда. Князь Таврическій, говоритъ Снигиревъ въ своихъ изслѣдованіяхъ русскаго быта, часто посылалъ курьеровъ изъ Николаева въ Москву за подовыми пирогами на Пятницкую.

Въ Петровскую эпоху на ряду съ общими реформами мы видимъ преобразованія и въ типахъ общественныхъ питейно-съѣстныхъ заведеній. Появляются постоялые дворы, прообразы нынѣшнихъ Демутовъ, Европейскихъ и Континенталей, австеріи и вольные дома.

Древнѣйшее изъ сохранившихся въ полномъ собраніи законовъ постановленій о трактирныхъ заведеніяхъ относится къ 1704 году. Указомъ отъ 6-го марта повелѣвается: «на Москвѣ постоялые дворы описать»... «Описавъ такіе дворы, у владѣльцевъ тѣхъ дворовъ о постоѣ, по скольку въ годъ или на недѣлю или на сутки съ воза или съ человѣка, съ коннаго и пѣшаго и съ какого чину и по чему емлютъ деньгами или запасомъ, и буде запасомъ, на сколько рублевъ того запасу по смѣтѣ будетъ... имать сказки по евангельской заповѣди и подъ опасеніемъ смертной казни», и затѣмъ отдавать эти заведенія съ торговъ, удерживая изъ откупныхъ суммъ четвертую часть въ пользу казны, а остальную сумму отдавая «тѣмъ чьи дворы. При этомъ указъ повелѣваетъ послать и въ другіе города для подобной-же описи постоялыхъ дворовъ.

Относительно самаго устройства постоялыхъ дворовъ весьма замѣчательно еще одно постановленіе Петра Великаго 1719 года, заключающее въ себѣ инструкцію или наказъ воеводамъ. Вмѣнено имъ въ обязанность (§ 6): «съ Бургомистры и Ратманы смотрѣть, чтобы въ каждомъ городѣ надлежащіе постоялые дворы, харчевни, и всякій съѣстный харчь и конскіе кормы были, которые-бъ проѣзжихъ лошадьми, кормомъ и прочимъ всѣмъ въ проѣздахъ ихъ довольствовать могли, по самымъ настоящимъ цѣнамъ за деньги; а буде кто извощикамъ въ городахъ или въ деревняхъ учинитъ какую-нибудь обиду или недоплату, о томъ съискивать и по розыску на таковыхъ взять вдвое».

Австеріи появились почти въ тоже время и существовали лишь въ продолженіе царствованія Петра I; впослѣдствіи-же, они, не утрачивая своего характера, переименовались въ ресторацiи, которыя простой народъ характерно называлъ растеряціями, потому что многіе

моты и кутилы растрачивали въ нихъ свое состоянiе. Первая австерiя была открыта въ Москвѣ, въ Китай-Городѣ, въ палатахъ прежней придворной аптеки, гдѣ потомъ былъ помѣщенъ московскiй университетъ и первая при немъ гражданская типографiя. Въ эту-то австерiю, въ адмиральскiй, такъ называемый, часъ захаживалъ первый нашъ императоръ выпить рюмку анисовой водки и закусить кренделемъ. Его примѣру слѣдовали военные и гражданскiе чины. Другая австерiя въ то-же время помѣщалась на Никольской, близь Ветошнаго ряда. Въ Москвѣ долгое время существовалъ „Истерiйскiй переулокъ", называвшiйся такъ потому, что въ немъ находилась австерiя, испорченное „истерiя". Въ Петербургѣ первое общественное заведенiе трактирнаго типа было „Царская Австерiя"; содержалъ ее какой-то любекскiй нѣмецъ. Здѣсь бывали почти всѣ „птенцы гнѣзда Петрова"—Меньшиковъ, Шафировъ, Ягужинскiй, Девiеръ и проч. Это былъ прiютъ, гдѣ отъ своихъ работъ отдыхали значительные дѣятели того времени. Отъ этой австерiи не осталось теперь никакого признака. Говорятъ, что она помѣщалась близь Петровскаго крѣпостнаго, нынѣ Троицкаго моста, по лѣвой рукѣ. Здѣсь продавались вино, карты, пиво, водка и табакъ, доходы со всего этого поступали въ царскую казну.

Передъ австерiею до 1718 года отправлялись всѣ народныя торжества и сожигались фейерверки. По праздникамъ царь отъ обѣдни въ Троицкой церкви заходилъ сюда выпить чарку любимой анисовки вмѣстѣ съ корабельными мастерами и шкиперами.

Около австерiи стоялъ въ 1722 году кофейный домъ, который впослѣдствiи былъ занятъ портовой таможней.

Противъ Троицкой площади на самомъ берегу Невы у пристани выстроенъ былъ первый въ С.-Петербургѣ

трактиръ, куда также захаживалъ иногда царь Петръ послѣ обѣдни.

Есть основаніе предполагать, что этотъ трактиръ принадлежалъ иноземцу Петру Милле (Mulle), такъ какъ изъ нижеприведеннаго указа 1719 года о постройкѣ имъ трактира на Васильевскомъ островѣ, видно, что до совершеннаго окончанія этой постройки ему, Милле, разрѣшено открыть на нынѣшней Петербургской сторонѣ трактиръ въ своемъ-же домѣ, и кромѣ этого указъ повелѣваетъ трактира съ продажею питей нигдѣ не держать.

Слово „трактиръ", по Березину, польскаго происхожденія, означаетъ заведеніе, гдѣ можно за деньги получить кушанья и напитки. Болѣе полнаго опредѣленія этого слова у нашихъ энциклопедистовъ нѣтъ. Первыя историческія данныя, опредѣляющія значеніе трактира, мы находимъ въ полномъ собраніи законовъ въ указахъ Петра Великаго.

По мѣрѣ того, какъ благодаря преобразованіямъ Петра Великаго, общественная жизнь брала перевѣсъ надъ семейною, трактиры и ресторацін сдѣлались необходимыми въ жизни, то являлись они подъ вывѣсками лучшихъ то европейскихъ, то русскихъ городовъ. Такъ были Лондонъ, Парижъ, Римъ, Византія, Одесса, Ярославль и т, д. Показалось пошлымъ названіе трактира и ресторацін; переименовали ихъ въ *„канканы"* и *„шаркотери"*, буквально сходныя съ нашими бѣлыми харчевнями (charcuteries); придумывали различныя вывѣски, болѣе или менѣе замысловатыя и своеобразныя; во многихъ изъ нихъ появилась отличная мебель, стѣны покрывались французскими обоями и убирались зеркалами, освѣщались великолѣпными люстрами и канделябрами, появились музыкальные органы. Правда, музыка была вскорѣ по появленіи запрещена, отъ случайнаго вліянія

откупщиковъ, какъ отвлекающая потребителя отъ вина, но вскорѣ снова дозволена. Содержатели трактировъ и ресторацій старались одинъ передъ другимъ улучшать свои заведенія, сообразуясь со вкусомъ и требованіями своихъ посѣтителей. Многіе даже въ угожденіе нѣкоторымъ посѣтителямъ допускали цыганъ, арфистокъ, пѣсенниковъ и музыкантовъ; въ трактирахъ издавна была разрѣшена игра на билліардахъ, по крайней мѣрѣ подъ 1735 годомъ имѣются на то указанія.

Въ царствованіе Анны Іоанновны трактирныя заведенія, не измѣняясь однако въ характерѣ торговли, назывались „сборными домами". При Елизаветѣ Петровнѣ имъ присваивается нѣмецкое названіе „герберговъ", которое сохраняется за ними до начала XIX столѣтія.

Первое положеніе о трактирныхъ заведеніяхъ относится къ 1746 году, и обнимаетъ собою всѣ существенные вопросы того времени, какъ относительно содержанія этого промысла, такъ и относительно взиманія съ него акциза. Этимъ положеніемъ, узаконеннымъ 9-го іюня того-же года, сенатъ повелѣваетъ „имѣть въ Петербургѣ герберговъ или трактирныхъ домовъ—25, въ которыхъ содержать, кто пожелаетъ, квартиры съ постелями, столъ съ кушаньемъ, кофе, чай, шоколадъ, билліарды, табакъ курительный, виноградныя вина, гданскую (данцигскую) и французскія водки, заморскій эльбиръ и полпиво легкое санктпетербургскаго варенья".

Всѣ приведенные здѣсь предметы потребленія, законъ 1746 года разрѣшаетъ продавать только въ трактирахъ, и притомъ устанавливая объемъ и мѣру, какими должно продавать водки и вина. Эти 25 заведеній раздѣлены были на пять нумеровъ или разрядовъ по роду производства съ опредѣленіемъ для каждаго постояннаго годоваго акциза въ пользу казны.

Въ эти заведенія строжайше запрещается впускать „подлыхъ людей и солдатство“. Армяки и тулупы должны были довольствоваться черными харчевнями, которые въ то время всегда почти ставились нераздѣльно съ кабаками.

Георги, оставившій намъ описаніе Петербурга конца прошлаго столѣтія, сообщаетъ любопытныя данныя о положеніи трактирнаго промысла.

„Кромѣ большихъ постоялыхъ дворовъ въ Адмиралтейскихъ и другихъ частяхъ города, извѣстныхъ подъ именемъ Лондона, Парижа, такъ называемаго Королевскаго, Виртембергскаго, Демутова и другихъ, въ коихъ знатныя особы, купцы и проч. одну или нѣсколько комнатъ, столъ, наемныхъ слугъ, экипажи и проч. съ удобностью получить могутъ, есть также множество малыхъ трактировъ содержимыхъ мѣщанами и купцами третьей гильдіи и получающихъ на то ежегодно возобновляемыя позволенія“.

О гостинницахъ, т. е. большихъ постоялыхъ дворахъ, Георги сообщаетъ нѣкоторыя полицейскія установленія, а также цѣны продовольствія 1793 года. „По предписанію управы благочинія долженъ хозяинъ пріѣзжающихъ гостей требовать паспорты и явить оные квартальному надзирателю, который, разсмотрѣвъ и записавъ оные, возвращаетъ ихъ. Опредѣленіе цѣны за наемъ квартиры, столъ и проч. предоставлялось хозяевамъ, поелику точныя о томъ предписанія безъ величайшихъ неудобствъ даны быть не могутъ; но содержатели усердствуютъ другъ передъ другомъ сходнѣе и благосклоннѣе угощать гостей, а нѣкоторые прибиваютъ роспись всему, что у нихъ имѣть можно, дабы гости даже напередъ могли сдѣлать свой разсчетъ“.

„Нынѣ (въ 1793 году) стоитъ одна комната на не-

дѣлю отъ 3 до 4 руб., на мѣсяцъ 10—12 руб. Обѣдъ или ужинъ безъ напитковъ стоитъ 50 к., обыкновеннѣе 1 рубль. Напитки стоили около четверти цѣны дороже, нежели въ погребахъ. Наемный слуга стоилъ ежедневно 1 или полтора рубля, на недѣлю отъ 6 до 8 руб. Карета съ парою лошадей стоитъ на день отъ 1 до 4 руб., на недѣлю 20—25 р. и т. д.“

Число трактировъ низшихъ разрядовъ, по Георги, было весьма велико: „они часто посѣщаемы бываютъ; но какъ хозяева ихъ разбираютъ гостей токмо по одеждѣ и по издержкамъ, то общества многимъ людямъ слишкомъ смѣшаны“.

Съ 1795 года Екатериною II была утверждена однообразная для всей Россіи откупная система, устроенная по проекту купца Кандалинцева, по которой откупщики, кромѣ выручки отъ продажи питей, брали въ свою пользу и выручку отъ продажи въ питейныхъ домахъ съѣстныхъ припасовъ. Одновременно съ этимъ откупъ стѣснялъ развитіе трактировъ, ресторацій и харчевень. Съ содержателей ихъ, занявшихъ въ нихъ комнатъ болѣе того числа, какое было назначено, за каждую сверхкомплектную комнату, хотя-бы она была занята самимъ хозяиномъ, взыскивалось 100 рублей. Кромѣ того, въ предупрежденіе подрыва, въ питейныхъ домахъ герберги низшихъ разрядовъ уничтожались. Въ общемъ положеніе трактирныхъ заведеній было въ концѣ прошлаго столѣтія крайне плохо, вслѣдствіе гнета откупщиковъ, желавшихъ исключительно развить въ народѣ страсть къ вину, не дозволяя ему пользоваться никакими, кромѣ кабацкихъ, напитками. Позднѣе, откупщики жаловались правительству на подрывъ, который дѣлаютъ имъ трактиры, и просили о допущеніи различныхъ удобствъ въ питейныхъ домахъ, съ цѣлью, какъ говорили они въ жалобѣ, отвратить народъ отъ трактировъ и гостинницъ, гдѣ онъ привыкалъ къ

роскоши, къ чаю, къ виноградным винамъ, во вредъ нравственности и въ раззоренiе семействъ.

Въ царствованiе императора Александра I было издано новое, третье, положенiе о трактирныхъ заведенiяхъ, узаконенное 2-го марта 1806 года. Это положенiе значительно отличается отъ первыхъ уже тѣмъ, что оно расширило область трактирной промышленности. Новое положенiе, независимо отъ узаконенiй о трактирахъ и гербергахъ, содержитъ въ себѣ правила и о кофейныхъ домахъ, харчевняхъ, ресторацiяхъ и кухмистерскихъ столахъ, которые ранѣе не считались принадлежащими къ трактирному промыслу. Положенiе опредѣляетъ время торговли отъ 7 часовъ утра до 12 часовъ ночи, повторяетъ содержателямъ трактировъ запрещенiе впускать посѣтителей „въ смурыхъ и сѣрыхъ кафтанахъ", а также и тѣхъ „коихъ по развратной наружности, наглымъ и буйнымъ поступкамъ узнать при входѣ можно будетъ". За допущенiе въ трактиры такихъ посѣтителей хозяинъ подвергался штрафу въ первый разъ—25 рублей, второй—50, и третiй—100 рублей. За допущенiе-же „смурыхъ кафтановъ" и „наглыхъ лицъ" въ четвертый разъ хозяина лишали права содержать заведенiе.

Въ правилахъ положенiя 1806 года опредѣленъ акцизъ съ заведенiй новаго типа слѣдующiй: съ харчевень—50 руб., съ кофейныхъ домовъ—100 руб. и съ кухмистерскихъ столовъ и ресторацiй—100 руб. Положенiе, изданное сначала только для Петербурга, въ 1821 году было пересмотрѣно, значительно дополнено и примѣнено въ Москвѣ. Дополненiя и измѣненiя эти были слѣдующiя: трактиры запрещено было ставить ближе 300 саженъ отъ казармъ; указами 2 февраля и 14 марта 1821 года опредѣлено, чтобы акцизъ съ трактирныхъ заведенiй всецѣло поступалъ не въ казну, а въ городской доходъ.

Въ томъ-же году впервые разрѣшено въ трактирахъ „низшаго рода" подавать чай.

Въ 1821 году издано положеніе для всѣхъ губернскихъ, портовыхъ и уѣздныхъ городовъ, составляющее незначительное отступленіе отъ положенія изданнаго для столицъ.

Въ двадцатыхъ годахъ текущаго столѣтія была учреждена коммиссія, на обязанности которой лежалъ пересмотръ только что введеннаго положенія, и дать заключенія по вопросу о его недостаткахъ. Коммиссія занималась съ 1823 по 1826 годъ и въ концѣ его представила свои работы и заключенія.

Заключенія эти были введены въ Петербургѣ въ видѣ временнаго постановленія. Коммиссія нашла нужнымъ ограничить трактирныя заведенія слѣдующимъ числомъ: ресторацій — 35, кофейные дома — 46, трактиры (собственно) — 40, харчевни — 50 и лишь гостинницы остались безъ ограниченія.

Акцизъ коммиссія установила слѣдующій: гостинницы, смотря по мѣстности, отъ 2000 до 1000 руб., рестораціи отъ 1300—800 руб., кофейные дома отъ 300—100 руб. и харчевни отъ 1100—400 руб. Съ трактировъ во всѣхъ частяхъ города взималось, сверхъ откупной суммы, акциза по 150 руб. въ годъ. Трактиры отдавались съ торговъ по контрактамъ на четыре года. Содержатель питейнаго дома не допускался къ содержанію трактира.

Эти узаконенія просуществовали въ Петербургѣ до 1835 года, когда было введено положеніе дѣйствовавшее до уничтоженія откупа, т.-е. до 1861 года.

Въ періодъ дѣйствія правилъ, выработанныхъ коммиссіею, трактиры подвергались сильнѣйшимъ притѣсненіямъ со стороны откупа. Всякое новое вѣяніе въ

смыслѣ развитія и улучшенія промысла дѣятельно преслѣдовалось откупщиками.

Домогательства ихъ переходятъ всякія границы. Они жалуются на подрывъ, дѣлаемый имъ трактирными заведеніями, отвлекающими отъ питейныхъ домовъ покупателей, и потому просили харчевни снова соединить съ питейными домами и отдать имъ, а трактиры предоставить имъ роздать по ихъ усмотрѣнію людямъ благонадежнымъ или отдать въ ихъ распоряженіе вполнѣ, или дозволить въ нихъ продажу настоекъ, наливокъ и водокъ за особенную плату откупу по взаимному соглашенію. Ходатайствовали о допущеніи разныхъ удобствъ въ питейныхъ домахъ съ цѣлью отвратить народъ отъ трактировъ, гдѣ, въ ущербъ его нравственности, онъ привыкаетъ къ виноградному вину и чаю *).

Домогательства откупщиковъ конечно были отклонены министерствомъ внутреннихъ дѣлъ, но подобное ходатайство показываетъ, насколько были сильны откупщики въ то время, предъявляя такія чудовищныя требованія.

Въ 1844 году, по распоряженію бывшаго министра внутреннихъ дѣлъ, всѣ трактирныя заведенія въ С.-Петербургѣ были подвергнуты тщательному обревизованію. Поводомъ къ тому служили жалобы трактиро-промышленниковъ на притѣсненія откупщиковъ и на подрывъ отъ взаимнаго соперничества отдѣльныхъ родовъ трактирныхъ заведеній, не производившихъ присвоеннаго каждому изъ нихъ промысла въ тѣхъ предѣлахъ, какіе были установлены закономъ.

По ревизіи обнаружилось, что всѣ роды трактирныхъ заведеній уклонились болѣе или менѣе отъ присвоенныхъ каждому изъ нихъ правъ, и что главною причи-

*) Дѣло о составленіи откупныхъ условій 1835—39 г., стр. 50, 67 и др.

ною допускавшихся безпорядковъ была неудовлетворительность самыхъ постановленій о трактирномъ промыслѣ. Многосложныя правила, опредѣлявшія границы этого промысла, съ одной стороны стѣсняли содержателей заведеній, а съ другой—требовали постояннаго, безотлучнаго полицейскаго надзора за каждымъ заведеніемъ. Произведенныя по этому-же поводу изслѣдованія въ Москвѣ и другихъ городахъ обнаружили такіе-же и еще большіе безпорядки и неудобства.

Кромѣ того, во многихъ городахъ, въ силу мѣстныхъ условій, дѣйствовавшія постановленія оказывались почти вовсе не примѣнимыми и служили только къ крайнему стѣсненію промышленности, порождали массу злоупотребленій и уменьшали городскіе доходы съ трактирныхъ заведеній *).

Къ тому-же слѣдуетъ прибавить притѣсненія со стороны откуповъ, постоянныя и повсемѣстныя столкновенія между откупщиками и содержателями трактирныхъ заведеній, и безпрерывныя, вслѣдствіе того, жалобы, обременявшія какъ министерства финансовъ и внутреннихъ дѣлъ, такъ и правительствующій сенатъ.

Всѣ изложенныя здѣсь указанія иа положеніе трактирнаго промысла въ эпоху пятидесятыхъ годовъ, убѣждали въ существованіи коренныхъ недостатковъ дѣйствовавшихъ постановленій о трактирномъ промыслѣ, и вмѣстѣ съ тѣмъ ясно доказывали необходимость кореннаго измѣненія самыхъ основаній этихъ постановленій и опредѣленія новыхъ правилъ, которыя-бы болѣе соотвѣтствовали дѣйствительнымъ потребностямъ, какъ самой трактирной промышленности, такъ и правительства, въ от-

---

*) По свѣдѣніямъ за 1847—1848 годы съ 2,740 трактирныхъ заведеній, существовавшихъ въ городахъ Россійской Имперіи, поступило въ городскіе доходы всего въ сложности 400,812 руб. въ годъ.

ношеніи обезпеченія государственныхъ и городскихъ доходовъ и облегченія надзора за правильностью торговли въ заведеніяхъ. Въ этихъ видахъ въ 1845 году была образована спеціальная коммиссія для составленія новаго проекта положенія о трактирныхъ заведеніяхъ. Составленный ею проектъ обсуждался въ особыхъ коммиссіяхъ при с.-петербургской и московской городскихъ думахъ, а потомъ находился на разсмотрѣніи главныхъ начальниковъ обѣихъ столицъ и министерства финансовъ. Всѣ требовавшіеся по этому предмету отзывы и соображенія были получены въ министерствѣ внутреннихъ дѣлъ лишь въ 1858 году, когда уже чувствовалось приближеніе знаменитой реформы въ системѣ питейныхъ сборовъ. Устройство трактирнаго промысла состоитъ въ близкой связи съ порядкомъ продажи питей. Между тѣмъ изложенныя въ проектѣ 1845 года правила о трактирномъ промыслѣ не могли быть примѣнены къ новой акцизной системѣ. Отсюда явилась необходимость вновь пересмотрѣть проектъ и пріурочить его къ новому порядку питейной торговли; и новая коммиссія, энергично взявшись за работу, въ 1861 году представила новый проектъ положенія о трактирныхъ заведеніяхъ. Проектъ этотъ былъ утвержденъ 4-го іюля того-же года и изданъ для приведенія въ дѣйствіе.

Мы не будемъ касаться отношеній откупа къ трактирному промыслу. Скажемъ только, что давленіе откупщиковъ было ужасно. Массы трактировъ закрывались одинъ за другимъ вслѣдствіе невозможности выполнить откупныхъ условій.

Приводимъ примѣръ, какихъ существовало множество.

«Въ Москвѣ съ 1-го января 1859 года вслѣдствіе условій предложенныхъ откупомъ содержателямъ трактирныхъ заведеній городской части, всѣ заведенія были закрыты, и такимъ образомъ потребители самой торговой

мѣстности оказались въ затруднительномъ положенiи. Негдѣ было не только перекусить, но даже выпить чая, за которымъ у москвичей обыкновенно обдѣлываются всѣ дѣла. Подобные примѣры притѣсненiя откупомъ трактиропромышленниковъ массами встрѣчались по всей землѣ русской. Такъ во многихъ городахъ въ трактирахъ стали торговать однимъ чаемъ и закусками. Повторяемъ, до такого ожесточенiя какъ въ послѣднее четырехъ-лѣтiе 1859—1863 года откупъ никогда не доходилъ.

Радикальныя преобразованiя положенiя 4 iюля 1861 года заключались въ слѣдующемъ:

1) Всякое, существовавшее до того, подраздѣленiе трактирныхъ заведенiй на роды и виды и бывшiй комплектъ ихъ отмѣнены; всѣмъ этимъ заведенiямъ присвоены равныя права и затѣмъ было предоставлено каждому трактиропромышленнику, въ предѣлахъ закономъ опредѣленныхъ, располагать по своему усмотрѣнiю, какъ внутреннимъ устройствомъ заведенiя, такъ и обширностью торговли.

2) По платежу лежащихъ на этомъ промыслѣ повинностей трактиро-промышленникамъ даровано право самоуправленiя, т. е. общество получило возможность черезъ избранныхъ имъ, на основанiи 20—36 ст. пол. о тр. зав. представителей или депутатовъ производить внутреннюю раскладку повинностей безъ всякаго вмѣшательства въ это дѣло посторонней власти.

3) Для опредѣленiя общей суммы обращаемыхъ въ такую раскладку повинностей опредѣляется на каждый годъ мѣстнымъ городскимъ обществомъ среднiй годовой акцизъ съ заведенiя, для платежа въ городскую казну, причемъ количество средняго акциза соразмѣряется какъ съ состоянiемъ трактирнаго промысла, такъ и съ требованiями городской казны.

Весьма понятно, что положенiе это, основанное на

началахъ свободной конкурренціи, не прежде могло вступить въ дѣйствіе, какъ съ уничтоженіемъ питейнаго откупа, отчего оно и примѣнено было въ первый разъ въ 1863 году.

Много задатковъ было положено въ основаніе положенія 1861 года къ несомнѣнному процвѣтанію трактирнаго промысла, составляющаго одну изъ существенныхъ потребностей общественной жизни, и представляющей въ городскихъ бюджетахъ — одну изъ первыхъ статей по количеству приносимаго ею дохода. Такъ, возьмемъ свѣдѣнія за 1886 годъ: въ Петербургѣ, при общей суммѣ обыкновенныхъ городскихъ доходовъ въ 7.189,121 руб., городскаго акциза поступило 349,125 р., въ Москвѣ за тоже время на 4.955,000 р. общей суммы доходовъ — 489,000 руб. акциза съ трактирныхъ заведеній. Составляя такую важную статью городскихъ доходовъ естественно желательно, чтобы городское общественное управленіе относилось справедливѣе къ дѣйствительному положенію этого промысла.

Что въ настоящее время трактирный промыселъ находится въ неблагопріятномъ экономическомъ положеніи, мы заключаемъ видя изъ отчетовъ городскихъ думъ, что трактирныя депутаціи ежегодно жалуются на плохое состояніе трактирнаго промысла, доказательствомъ чему можетъ служить фактъ, что изъ общаго числа трактирныхъ заведеній въ Петербургѣ за 1886 годъ — 25 заведеній не уплатили акциза и изъ нихъ 22 даже закрылись.

Настоящее положеніе о трактирныхъ заведеніяхъ подвергалось ломкѣ три раза, именно въ 1868, 1873 и 1885 годахъ, но измѣненія, вызванныя новыми правилами, не внесли ничего утѣшительнаго въ сферу трактирной промышленности. Обиліе подробностей только затемнило истинный смыслъ положенія 1861 года, а злоупотребленія

въ торговой практикѣ трактирнаго промысла остались по прежнему, не взирая ни на какія ограниченія.

Мы не раздѣляемъ мнѣнія, что трактирный промыселъ долженъ составлять совершенно безконтрольную область торговой дѣятельности, и съ этой точки зрѣнія безусловно считаемъ необходимыми мѣры для охраненія народной нравственности и здоровья, тѣмъ болѣе, что трактирный промыселъ живетъ не однимъ только удовлетвореніемъ насущныхъ потребностей, но и въ нѣкоторой степени разгуломъ, который слѣдуетъ по возможности ограничивать; но, съ другой стороны, устанавливая для сего правила, должно соблюдать всевозможную осторожность, стараясь вводить лишь такія, которыя дѣйствительно достигнутъ цѣли и своего назначенія, отнюдь не обременяя и не разстраивая самой торговли.

Заканчивая начатое нами обозрѣніе трактирнаго промысла въ его законодательныхъ постановленіяхъ и охарактеризовавъ въ легкихъ чертахъ его общественное и экономическое положеніе, мы позволимъ себѣ указать здѣсь на наиболѣе популярные трактиры, изъ которыхъ нѣкоторые имѣютъ историческую извѣстность. Однимъ изъ старинныхъ трактировъ надо по справедливости считать трактиръ „Лондонъ" на Васильевскомъ островѣ въ Кадетской линіи. Изъ указа 1719 года видно, что онъ принадлежалъ иноземцу Петру Милле. Приводимъ здѣсь полностію этотъ указъ, данный на имя тогдашняго с.-бургскаго полицеймейстера Девіера:

„Великій Государь (Петръ I) указалъ торговому иноземцу Петру Милле содержать вольный домъ на Васильевскомъ острову такимъ маниромъ, какъ и въ прочихъ окрестныхъ государствахъ вольные домы учреждены, дабы въ томъ домѣ иностранные купеческіе и здѣшніе всякихъ чиновъ люди „трактировать" могли за свои деньги, понеже онъ Милле обязался Его Царскому Ве-

личеству на ономъ острову къ тому удобно на 20 саженяхъ построить каменный домъ въ два или три жилья, въ которомъ домѣ имѣть ему невозбранно трактиръ съ продажею всякихъ питей и табаку, но для такой продажи всякія питья и табакъ покупать ему изъ Санктпетербургской Ратуши съ запискою, а какихъ питей въ Ратушѣ въ продажѣ не будетъ, то покупать ему такія питья у купецкихъ людей, объявя въ Ратушѣ и заплатя съ тѣхъ питей обыкновенныя пошлины, а на сторону изъ того дома никому никакого питья бочками, анкерами и бутылками, и ведрами, и чарками, также и табаку не продавать и у себя въ домѣ безъ указу никакой водки не дистиллировать и заповѣднаго питья не варить подъ жестокимъ штрафомъ,... а ежели онъ, Милле, напротивъ вышеписаннаго чинить будетъ, и за то на немъ взятъ будетъ штрафъ по указу; и для содержанія онаго дома дать ему Милле Его Царскаго Величества указъ".

Этимъ законодательнымъ актомъ правительство впервые опредѣляетъ значеніе трактира и условія его существованія. Несомнѣнно также, что Милле былъ родоначальникомъ нашихъ трактирщиковъ, такъ какъ до 1719 о трактирахъ у насъ не имѣется никакихъ указаній и всего вѣрнѣе предположеніе, что они и не существовали ранѣе этого времени.

Трактиръ Милле существовалъ подъ его фамиліей еще въ первой половинѣ настоящаго столѣтія; очевидно, онъ принадлежалъ его наслѣдникамъ; затѣмъ его владѣльцемъ въ 60 годахъ былъ Карлъ Гейде, отъ наслѣдниковъ котораго послѣдовательно переходитъ въ руки уже русскихъ трактиропромышленниковъ и теперь подъ именемъ „Лондона" принадлежитъ Д. М. Князькову.

Изъ другихъ старинныхъ трактировъ укажемъ „Лондонъ" на Гороховой купца Ф. Алимпіева, гостинница

„Демутъ“, ресторанъ „Палкинъ“ нынѣ Соловьева; всѣ эти заведенія основаны еще въ прошломъ столѣтіи. „Малый Ярославецъ“, „Пассажъ“ и „Доминикъ“ издавна популярны среди петербуржцевъ прекрасною кухней и въ теченіи болѣе полсотни лѣтъ не теряютъ своего заслуженнаго реноме. Ресторанъ „Пассажъ“ кромѣ того замѣчателенъ тѣмъ, что открытъ по особому указу Николая Павловича (смотри II полн. собр. зак. т. XXVIII, № 22390). Изъ заведеній низшаго разряда многимъ памятны: „Ямка“ у Казанскаго моста (сущ. и нынѣ), „Ерши“ на Разъѣзжей, „Малинникъ“ на Сѣнной. Послѣдніе два увѣковѣчены въ извѣстномъ романѣ Крестовскаго „Петербургскія трущобы“, и до сихъ поръ съ ихъ именемъ связана непригядная сторона прежней столичной жизни.

II.

О ФРЯЖСКИХЪ И РЕНСКОВЫХЪ ПОГРЕБАХЪ.

Торговля виноградными винами: фряжскими, ренскими, шпанскими, унгарскими и др. была извѣстна еще въ древней Руси. Лѣтописи указываютъ, что русскіе умѣли цѣнить вина. „Въ 906 году Олегъ, возвратясь изъ цареградскаго похода, привезъ съ собою въ Кіевъ военные трофеи: злато и поволоки и овощи и *вина*“. Подъ 1174 г. у Карамзина имѣются свѣдѣнія, что в. кн. Андрей Боголюбскій въ городкѣ своемъ Боголюбовѣ на Клязьмѣ имѣлъ погреба (медуши), въ которыхъ хранились виноградныя вина, пиво и медъ...

Діаконъ Тимофей Каменевичъ Рвовскій, описывая торговлю на Мологѣ, процвѣтавшую до XVI вѣка, упоминаетъ, что тамъ продавались и „питія преузорочная и красная виноградная“.

Весьма вѣроятно, что знаменитый въ исторіи торговли Ганзейскій союзъ продавалъ нашимъ предкамъ привозимыя имъ въ Новгородъ иностранныя бѣлыя и красныя вина, но особенное развитіе виноторговля на Руси получила съ 1553 года, когда иностранцы, преимущественно англичане, стали пріѣзжать къ устью Двины.

Въ 1587 г. Борисъ Годуновъ предоставилъ англичанамъ право торговли въ Россіи виноградными винами, однако подъ условіемъ продавать только оптомъ „куфами" а не въ розницу: „не ведрами, не стопами, не чарами". Это условіе подтверждается и вторично жалованною грамотою 1603 года.

Уложеніе царя Алексѣя Михайловича, опредѣляя подробно постановленія о тяглыхъ повинностяхъ лицъ, принадлежащихъ къ городскому сословію, предписываетъ „винныхъ погребовъ никому кромѣ Государевыхъ тяглыхъ людей не держать (улож. XIX, 5) Вотчинниковымъ и помѣщичьимъ крестьянамъ въ погребахъ не сидѣть (не торговать), а также не владѣть имъ въ городахъ тяглыми погребами, а покупать и владѣть ими только государевымъ торговымъ людямъ" (улож. XIX, 15).

Въ XVII вѣкѣ вина были преимущественно фряжскія и шпанскія, которыя продавались бочками, куфами, пипами и оксофтами. Распоряженіе, чтобы иностранцы продавали привозныя вина исключительно оптомъ, сосредоточивало эту торговлю въ рукахъ торговыхъ людей гостинной сотни. Купленныя у иностранцевъ вина содержались въ погребахъ въ бочкахъ и продавались галенками и кружками; галенкою называлась посуда изъ луженой мѣди, довольно не изящная по виду. Въ Москвѣ погреба были вмѣстѣ и тавернами, потому что покупателю всегда предлагали пробовать покупаемое вино — изъ скляницъ и подъ этимъ предлогомъ продавали его чарками и рюмками. Кильбургеръ, бывшій въ Москвѣ въ 1674 году, подтверждаетъ, что въ его эпоху на Базарномъ рынкѣ передъ Кремлемъ стояли погреба частные и казенные, въ которыхъ продавались фряжскія и шпанскія вина.

Въ ново-торговомъ уставѣ 1667 года мы встрѣчаемся уже съ значительно опредѣленными постановленіями о

виноторговлѣ на Руси. Въ виду распространившагося употребленія иностранныхъ винъ, къ которымъ русскіе все болѣе и болѣе привыкали, правительство рѣшило „чтобы не было убытка и недобора на государевыхъ кружечныхъ дворахъ, гдѣ продавалось одно хлѣбное вино, взять вдвое больше пошлинъ: „съ беременныхъ бочекъ алкана, бастра, мальвазій, мушкатели по 60 ефимковъ съ бочки, съ романеи такой-же мѣры 40 ефимковъ, съ полубеременныхъ бочекъ ренскаго по 20 ефимковъ“ (Новоторг. уст. ст. 51). Ефимками (Ioachims thaler) русскіе вообще называли иностранныя серебряныя монеты обращавшіяся въ торговлѣ: англійскіе шиллинги, голландскіе гульдены, нѣмецкіе и разные другіе талеры. Маржеретъ говоритъ, что ефимки имѣли цѣнность отъ 12 до 14 алтынъ.

При Алексѣѣ Михайловичѣ — за право содержанія погреба въ Москвѣ, платили до 9 рублей годоваго оброка.

До конца прошлаго столѣтія погребамъ, торговавшимъ виноградными винами, присваивалось выраженіе фряжскіе, не смотря на то, что въ законодательномъ актѣ это выраженіе въ послѣдній разъ было употреблено въ 1735 году въ указѣ о вольной торговлѣ фряжскими винами. Весьма понятно, что выраженія фряжскій и ренскій относятся одинаково къ виноградному вину, и въ старину составляли лишь мѣстное отличіе винъ, привозимыхъ подъ именемъ фряжскихъ французскихъ отъ ренскихъ нѣмецкихъ.

Въ царствованіе Петра Великаго торговля виноградными винами была сдана на откупъ. Въ Новгородской провинціи фряжскія питья съ 1721 по 1725 состояли на откупѣ, а съ этого времени продавались въ австеріяхъ. Съ 1735 года откупа были отмѣнены повелѣніемъ „быть фряжскимъ питьямъ въ вольной продажѣ“.

Въ концѣ 1754 года с.-петербургскіе купцы и содержатели винныхъ погребовъ Андрей Виковъ, Карлъ Ци-

генбейнъ и Юрій Шлиттеръ со товарищи подали въ сенатъ челобитную, въ которой просили дозволенія продавать виноградныя вина въ розницу бутылками, а не полуанкерами и выше какъ было позволено ранѣе. Указомъ сената (Пол. собр. зак. № 10344) опредѣлено позволить погребщикамъ розничную торговлю бутылками, но отнюдь не для питья въ тѣхъ погребахъ, въ чемъ обязать ихъ подписками. Если-же кто будетъ уличенъ въ допущеніи распивочной продажи, того наказывать какъ за корчемство.

Въ указѣ 1755 года (№ 10363) приведенъ подробный перечень напитковъ, какіе дозволяютъ держать для продажи въ погребахъ С.-Петербурга, Москвы и въ прочихъ городахъ, а именно: виноградныя вина бутылками, также водки вейновыя, англійскую, эскабу, американскую, острова Корфу, Барбады и французскіе, итальянскіе и другіе ликеры, дистиллированные изъ французскаго горячаго и прочаго виноградного вина врознь штофами, полуштофами и склянками для тѣхъ, кто въ домъ купить пожелаетъ. Право бутылочной продажи подтверждено погребщикамъ съ тѣмъ, какъ сказано въ указѣ того-же года (марта 17), чтобы погреба эти были каменные и чтобы въ нихъ во всякое время было въ запасѣ не менѣе 15—20 оксофтовъ (270—360 ведеръ) вина. Въ деревянныхъ-же погребахъ торговля виномъ въ то время вовсе не разрѣшалась.

Слѣдующее законоположеніе въ правилахъ продажи питей 1806 г. заключаетъ въ себѣ цѣлый рядъ постановленій, опредѣляющихъ условія погребной промышленности *(П. С. З. № 22,028, гл. VI § 102—108)*. Здѣсь погреба прямо уже названы ренсковыми, число ихъ, какъ торгующихъ одними виноградными винами, не ограничивается и на основаніи указа 1 августа 1795 года дозволено владѣльцамъ погребовъ самимъ разливать вина

въ штофы и бутылки, но при этомъ представлять ихъ въ казенную палату для опечатыванія казенною печатью. Штофы и бутылки должны быть указной и одинаковой мѣры.

Содержатели погребовъ за продажу вина и водокъ съ вредною примѣсью предавались суду, а напитки истреблялись.

Свидѣтельства на право торговли стоили по 10 р. на погребъ; акцизные-же патенты отъ 200 до 50 руб., смотря по мѣстности.

Что наши виноторговцы часто обращались въ своей торговой практикѣ къ поддѣлкѣ и сдабриванію винъ различными специями, нерѣдко вредными для здоровья, но за то всегда составляющими торговый секретъ, издавна замѣчено было правительствомъ. У насъ первоначально запрещалось поддѣлывать вина церковныя, но уже въ наказѣ таможеннымъ головамъ о сборѣ пошлинъ въ Архангельскѣ 1699 года, между прочимъ, постановлено, чтобы за поддѣлку питей съ виновными поступали по силѣ указа 1690 г., который повелѣваетъ бить кнутомъ поддѣльщиковъ. Уставами столичныхъ городовъ С.-Петербурга и Москвы (1798—1799) положено имѣть въ столицахъ особыхъ вейнъ-киперовъ для наблюденія, чтобы въ погребахъ не продавали порченныхъ винъ, а положеніемъ комитета министровъ 1825 г. на просьбу купца Кирикова о дозволеніи выдѣлки искусственнаго шампанскаго опредѣлено, чтобы поддѣлка подъ иностранныя вина и составленіе искусственныхъ нигдѣ въ государствѣ не допускались. Погребная торговля въ началѣ настоящаго столѣтія была уже значительно распространена; такъ, въ Москвѣ до пожара 1812 года фряжскихъ погребовъ считалось 183—послѣ того въ 1815 году—122; въ С.-Петербургѣ было немного болѣе. Въ періодъ 1808—1814 г. подвозъ иностранныхъ винъ былъ пріоста-

новленъ, что весьма благопріятно отозвалось на развитіи торговли русскими виноградными винами. Въ это время, въ видахъ поддержки отечественнаго винодѣлія, правительство объявило указомъ 1810 года право безпошлинной продажи оптомъ и въ розницу выдѣлываемаго въ Россіи виноградняго вина. Въ этихъ-же видахъ въ 1821 г. была возвышена пошлина на иностранныя вина, привозимыя въ Россію.

Съ 1834 г. въ ренсковыхъ погребахъ дозволены виноградныя вина, какъ иностранныя, такъ и русскія; водки виноградныя и водки хлѣбныя всѣхъ сортовъ, но послѣднія не иначе какъ опечатанныя откупною печатью. Въ слѣдующемъ году на погреба наложенъ былъ акцизъ въ пользу города, въ размѣрѣ 10 проц. съ половины наемной платы за помѣщеніе.

Въ 1842 году погребамъ дано право продавать трехъпробное вино, покупаемое у откупщиковъ, и иностранный портеръ, а въ слѣдующемъ 1843 году, въ поощреніе упавшей выдѣлки кизлярскихъ водокъ, установленный съ нихъ акцизъ былъ уменьшенъ до 75 коп. съ ведра въ 24°—55° крѣпости и 1 р. 50 к. отъ 55° и выше. Съ наложеніемъ акциза на кизлярскую водку винодѣліе на Кавказѣ стало замѣтно улучшаться.

Положеніемъ 1863 года были отмѣнены свидѣтельства, выдававшіяся на право содержанія ренсковыхъ погребовъ, а въ замѣнъ ихъ установлены патенты на торговлю питьями на выносъ въ мѣстностяхъ I разряда—200, 2-го—100, и 3-го—35 рублей. Что касается до погребовъ съ русскими виноградными винами, до 1863 г. пользовавшихся безпошлинной торговлей, то для нихъ признаны необременительными патенты въ 25, 15 и 5 руб., смотря по мѣстности.

Съ 1868 года погребамъ запрещено продавать вино болѣе трехъ ведеръ за одинъ разъ, и тогда-же былъ

поднять вопросъ о сокращенiи числа погребовъ съ распивочною торговлею, такъ какъ, не смотря на увеличенiе патентнаго сбора, количество этихъ погребовъ увеличилось въ значительной прогрессiи: такъ, при откупной системѣ ихъ было 169, а въ 1866 году уже 315; понятно, большинство изъ нихъ были кабаки, съ тѣмъ лишь различiемъ, что посѣтители ихъ считали зазорнымъ зайти подъ вывѣски питейнаго дома и пить наряду съ народомъ.

Реформою 1873 года правительство измѣнило свое отношенiе къ вопросу о питейной торговлѣ и рядомъ законодательныхъ постановленiй рѣшило вмѣсто прежней свободной торговли питьями урегулировать и уменьшить число распивочныхъ заведенiй.

Результатомъ этихъ мѣръ оказалось, что къ 1874 году число погребовъ съ распивочною продажею сократилось въ С.-Петербургѣ до 14, въ Москвѣ до 18 *). Это ограниченiе остается въ силѣ и до сего времени, при томъ торговля этихъ погребовъ по правиламъ 16-го iюля 1873 года обусловлена взятiемъ свидѣтельства на производство трактирнаго промысла.

Обращаясь къ погребамъ, торгующимъ на выносъ, мы укажемъ на то общее положенiе, въ какомъ они находятся въ послѣднее время.

Не смотря на сравнительно высокое обложенiе—такъ, правилами 1885 года патентъ увеличенъ до 400 руб., а въ настоящее время онъ оплачивается въ столицахъ 600 руб., кромѣ того, погреба платятъ процентный сборъ съ патентовъ въ размѣрѣ 35 проц. въ доходы города, что составляетъ еще 210 р.,—не смотря на все это, число погребовъ увеличивается съ каждымъ годомъ; въ 1881 году ихъ было въ С.-Петербургѣ—654, въ 1885—775, въ

*) Въ 1888 году только 16.

1886—799 и въ 1887 г.—875, въ томъ числѣ 70—торгующихъ исключительно русскими виноградными винами.

Ренсковые погреба по закону 14-го мая 1885 года причислены къ заведеніямъ, изъ которыхъ раздробительная продажа напитковъ допускается только на выносъ. Въ отличіе-же отъ другихъ подобнаго рода заведеній, ренсковымъ погребамъ предоставлена торговля всякаго рода напитками, какъ русскими, такъ и иностранными (§ 71). Затѣмъ количество отпускаемыхъ изъ ренсковыхъ погребовъ напитковъ не ограничивается какимъ-либо наименьшимъ размѣромъ, какъ напр. 1/40 ведра, установленнымъ для ведерныхъ лавокъ. А также предоставлено торговать виноградными винами, не стѣсняясь высшимъ размѣромъ отпуска въ 3 ведра, назначеннымъ, напр., для винныхъ лавокъ (§ 80).

Въ этихъ отличительныхъ особенностяхъ ренсковыхъ погребовъ нельзя не усмотрѣть льготности условій торговли напитками сравнительно съ условіями этой торговли въ другихъ заведеніяхъ, предназначенныхъ, какъ и ренсковые погреба, для раздробительной продажи напитковъ только на выносъ. Вѣроятно по случаю указанной льготности, открытіе ренсковыхъ погребовъ считается наиболѣе выгоднымъ предпріятіемъ по торговлѣ напитками и, какъ видно изъ приведенныхъ выше цифръ, становится все болѣе распространеннымъ.

По свѣдѣніямъ статистическаго ежегодника городской управы за 1887 изъ общаго числа погребовъ ренсковыхъ и русскихъ виноградныхъ винъ—только 767 заведеній показали количество годоваго оборота въ 11.275,500 руб. Правда, эта цифра голословна и сама управа отказывается считать ее за справедливую. Точно также, какъ и слѣдующія данныя, что изъ общаго числа погребовъ съ годовымъ оборотомъ до 5000 руб.—въ Петербургѣ—14 заведеній, съ оборотомъ до 10 тысячъ—300, до 20 тыс.—

365, до 50 тыс.—67, до 100 тыс.—6 и 4 погреба показали оборотъ свыше ста тысячъ рублей. Несомнѣнно, что эти данныя не могутъ дать точнаго опредѣленія о состояніи погребной промышленности, такъ какъ, во-первыхъ, свѣдѣнія эти не полны, а во-вторыхъ, погребщики тщательно избѣгаютъ давать вѣрныя свѣдѣнія о состояніи ихъ торговли, видя въ собираніи статистическихъ данныхъ покушенія на ихъ карманъ.

III.

ПИВОТОРГОВЛЯ И ПОРТЕРНЫЯ ЛАВКИ.

Среди напитковъ русскаго народа въ старину первое мѣсто занимали брага, пиво и медъ. То были изстаринныя ячныя и медвяныя питья, которыя славяне вынесли изъ своей арійской прародины и пили съ тѣхъ поръ въ теченіе длиннаго ряда вѣковъ.

Брага, нѣм. brauen, brüt—варительница пива, медъ (скр. madhu—медвяный напитокъ), пиво (отъ славян. пити), эль (олуй, оловина).

Брага называлась хмѣльною, разымчивою, пиво—бархатнымъ, меда—стоялыми. Извѣстія объ этихъ напиткахъ идутъ отъ самой ранней поры исторической жизни народа.

Въ древности пиво варилось такимъ-же образомъ, какъ варятъ его и теперь по селамъ и деревнямъ—съ солодомъ и хмѣлемъ; всякій варилъ про себя, сколько ему нужно было для обихода, въ иныхъ случаяхъ питья варили семьями, міромъ и то были мірская бражка, мірское пиво, какъ это дѣлалось и у нѣмцевъ проживавшихъ въ Новгородѣ.

Съ большой похвалой отзывается Олеарій о русскомъ пивѣ. „Пиво, говоритъ онъ, сохраняется у русскихъ въ погребахъ, въ которыхъ сначала кладутъ ледъ и снѣгъ, потомъ рядъ бочекъ, потомъ опять ледъ и опять бочки, и т. д.; верхъ закрывается соломою и досками. Устроивъ такимъ образомъ свои погреба, они опускаютъ бочку за бочкою и пьютъ пиво ежедневно. Сохраняясь въ подобныхъ погребахъ, пиво въ теченіе цѣлаго года остается холоднымъ и притомъ не теряетъ вкуса" (Олеарій, гл. V). Медъ и пиво служили предметами торговли также очень давно; это видно изъ того, что еще Ѳеодосій Печерскій вооружался противъ корчемнаго прикупа, а въ граматѣ Ростислава 1150 г. упоминается о сборѣ корчмитѣ, т. е. пошлинѣ за право продажи пива и меда (Михайловъ. Ист. рус. права, стр. 166). Продажу этихъ напитковъ, по уплатѣ корчмита, могъ производить каждый до Іоанна III, который присвоилъ казнѣ исключительное право варить пиво и медъ и употреблять хмѣль.

Въ томъ-же смыслѣ изданъ указъ въ 1654 г., которымъ также повелѣно желающимъ сварить пиво для своего употребленія явиться на государевъ кружечный дворъ къ головѣ и цѣловальникамъ, а тѣ на нихъ имати явки, съ пуда меда по алтыну, съ пива съ четверти по четыре деньги, съ браги пьяныя по двѣ деньги съ четверти. До Петра Великаго пиво и медъ продавались на государевыхъ кружечныхъ дворахъ по вольной цѣнѣ. Съ 1664 года повелѣно пиво и медъ продавать на серебряныя деньги, примѣняясь къ запаснымъ и ко всякимъ покупкамъ, кабы казнѣ царской было прибыльнѣе. Позднѣе, именно въ 1681 г. въ указѣ о продажѣ питей опредѣлено назначать цѣну пиву и меду сообразно цѣнѣ, по которой купятъ медъ, хлѣбъ и хмѣль.

Наказомъ 1696 года, даннымъ головѣ гостинной сотни

Ивану Вихляеву, цѣна на пиво опредѣлена въ 4 алтына, медъ бѣлый—8 алтынъ, вареный же—12 алтынъ за ведро. Въ указахъ этого времени мы часто встрѣчаемъ запрещенія такого рода: „пивъ плохихъ отнюдь не варить и не продавать". Мы не встрѣчаемъ въ до-петровскую эпоху болѣе интересныхъ данныхъ о пивоторговлѣ, а потому позволимъ себѣ прямо перейти къ царствованію великаго преобразователя. По свидѣтельству Вебера, пиво продававшееся при Петрѣ I на кружечныхъ дворахъ имѣло слишкомъ высокую крѣпость, а потому и не годилось для утоленія жажды. Иностранцы, пріѣзжавшіе во множествѣ въ Петербургъ, брезгали его пить, такъ какъ оно держалось въ открытыхъ чанахъ, откуда тѣснящійся въ кружалѣ людъ зачерпывалъ свою долю ковшами и, чтобы не проливать драгоцѣнной влаги на полъ, пилъ надъ чаномъ, причемъ, естественно, съ бороды текло и попадало обратно въ чанъ. При этомъ принимавшіеся до устава 1765 года заклады за выпитое пиво—рубахи, тулупы, онучи и проч. — вѣшались на пивную кадку кругомъ, нерѣдко сваливались въ нее и плавали въ пивѣ по нѣскольку часовъ. Стоимость этого пива при Петрѣ опредѣлялась за ведро—12 коп., меда-же: вареный—36, бѣлый—24 коп. за ведро.

Въ первые годы по основаніи, въ Петербургѣ не было хорошо устроенныхъ пивоваренъ, а потому высшее общество этой эпохи удовлетворяло себя привозными иностранными пивами. Простой народъ или удовлетворялся кабацкимъ пивомъ, имѣвшимся на кружечныхъ дворахъ, или же пилъ пиво домашняго приготовленія, которое имѣли право вываривать помѣщики и крестьяне на своихъ „броварняхъ" отчасти безпошлинно, отчасти съ платежемъ акциза. Изъ иностранныхъ пивъ привозили преимущественно „шотландское пиво" разной крѣпости.

Это пиво было любимымъ и популярнѣйшимъ напиткомъ среди вельможной знати прошлаго столѣтія. Императрица Екатерина I очень любила англійское „полпиво", которое доставлялъ для ея двора англичанинъ купецкій человѣкъ Алисенъ, отъ 3 р. 50 к. до 4 р. за дюжину бутылокъ, партіями дюжинъ въ четырнадцать, когда больше, когда меньше.

По различнымъ источникамъ видно, что до конца XVIII столѣтія пиво употреблялось двухъ родовъ, или крѣпкое кабацкое или легкое, столовое иностранное. Извѣстно, что Петръ III предпочиталъ англійское пиво всѣмъ другимъ напиткамъ, а его примѣру слѣдовали и придворные.

Болотовъ въ своихъ запискахъ говоритъ, что „англійское пиво" было въ великомъ употребленіи въ его время.

Въ концѣ прошлаго столѣтія нѣкоторые предпріимчивые промышленники стали строить въ Россіи заводы для производства разныхъ сортовъ заграничнаго пива: англійскаго, баварскаго, эля, портера и др.

Не безъинтересно знать нѣкоторыя данныя о портерѣ, какъ напиткѣ отвоевавшемъ отъ пива, за послѣдніе годы настоящаго столѣтія, громадное число потребителей. Англичане предполагаютъ, что портеръ сваренъ въ первый разъ нѣкіимъ Гарвудомъ, который задался мыслью приготовить напитокъ, соединяющій въ себѣ качества и особенности напитковъ, извѣстныхъ въ Англіи подъ названіемъ: half and half и three threads *) и что подцвѣчиваніе портернаго сусла жженымъ сахаромъ было не болѣе, какъ случайностью, вызванною исключительно необходимостью придать пиву темный цвѣтъ. Не смотря однако на это, новый напитокъ пріобрѣлъ популярность

*) Въ Англіи существуетъ обыкновеніе мѣшать между собою разные сорта пива; смѣшиваютъ напр., половину эля съ половиною стоута (half and half) или двѣ трети перваго съ третью второго и на оборотъ (three threads).

и получилъ свое названіе не вслѣдствіе популярности между здоровенными лондонскими носильщиками, которыхъ въ Англіи называютъ porter, а по всей вѣроятности потому, что „porter“ или человѣкъ подававшій пиво посѣтителямъ немедленно являлся на зовъ „портеръ“. Въ Англіи популярна сатира Петра Пиндара на происхожденіе портера, объясняющая густой черный цвѣтъ вайтбредскаго портера тѣмъ, что въ немъ нѣкогда былъ сваренъ негръ.

Возвращаясь къ обозрѣнію пивоторговли прошлаго столѣтія, мы должны замѣтить, что сильнымъ тормазомъ въ развитіи пивной и медовой продажи являлись откупщики, которые старались вытѣснить употребленіе пива и меда болѣе прибыльнымъ для нихъ „пѣнникомъ“.

Пивные откупа существовали непрерывно съ 1728 по 1751 годъ, когда, ради уничтоженія корчемства, помѣщикамъ и крестьянамъ возвращено было прежнее право варить пиво для домашняго употребленія безъ платежа пошлинъ, но затѣмъ въ 1770 году снова возстановлена была пошлина въ 20 к. съ ведра въ городахъ, а продажа пива и меда отдана на откупъ. Съ 1795 года положеніе это утвердилось до совершеннаго уничтоженія откупа.

Въ царствованіе Александра I пивной откупъ былъ сданъ съ 1807 по 1811 годъ за 1.273,172 руб.; въ условіяхъ этого откупа постановлено: на варю кабацкаго пива въ, силу указа 1764 г., полагать солода ржанаго 11 пуд. и яшнаго 56 пуд., хмѣлю 1 пуд. 10 фунт. и изъ того сливать пива 120 вед. Для продажи полпива легкаго санктпетербургскаго варенья и пива на манеръ англійскаго, а также и портера установлено: быть въ С.-Петербургѣ 30, а въ Москвѣ 40 лавочекъ, а въ другихъ городахъ по усмотрѣнію начальниковъ губерній. До этого-же времени пивная продажа производилась частію въ трактирахъ, ресторанахъ и т. п., частію въ питейныхъ домахъ, гдѣ

позволено было имѣть особыя комнаты, въ которыхъ позволялось распивать крѣпкое пиво и медъ. Вновь учреждаемыя пивныя лавочки должны были подчиняться правиламъ, выраженнымъ въ ст. 85—99 откупныхъ условій на 1807—1811 гг. Эти правила устанавливали надзоръ за производствомъ торговли, перечисляли напитки, какіе пивныя лавки не должны имѣть для продажи, а также опредѣляли цѣну продажнаго пива и портера въ 19 коп., а полпива по 10 коп. за бут. безъ посуды. За ведро въ 13½ указной мѣры бутылокъ цѣна пива и портера была 2 р. 53 коп., а полпива — 1 руб. 33 коп. ведро.

Въ началѣ XIX столѣтія въ Петербургѣ, Москвѣ и др. большихъ городахъ возникаютъ массами пивоваренные заводы. Появились заводы: Даніельсонъ, Казалетъ, Кронъ, Пелеванъ и др. извѣстные и до настоящаго времени *).

Въ 1809 году заведенія подъ названіемъ «пивныя и полпивныя продажи» на ряду съ трактирами, погребами и др. повелѣно ставить не ближе 300 сажень отъ казармъ.

Позволяя въ пивныхъ лавочкахъ торговать только пивомъ, портеромъ и полпивомъ, законодательство наше однако не скоро разрѣшило имъ производить распивочную продажу, а сначала допустило лишь одну выносную торговлю, указавъ въ пит. уст. 1817 года, продавать напитки изъ портерныхъ лавочекъ **) въ домы, трактиры, кухмистерскіе столы, кофейные дома и гостинницы, а не для распитія на мѣстѣ. Въ 1820 г. изданы дополнительныя правила о торговлѣ пивомъ, которыми число портерныхъ лавокъ уже не ограничивалось, но одному содержателю не позволялось имѣть болѣе двухъ, изъ этого

*) Казалетъ обратился въ Калинкинскій. Заводъ-же Крона въ Калашниковскій.

**) Въ уставѣ о питейномъ сборѣ 1817 г. въ первый разъ встрѣчается выраженіе «портерная лавочка».

правила были исключены пивоваренные заводчики, которые на каждыя 12 тысячъ руб. платимаго ими акциза могли сверхъ двухъ лавочекъ содержать еще по одной портерной.

По правиламъ 1820 года на содержаніе портерной лавки выдавалось казенною палатою свидѣтельство цѣной въ 200 руб. для мѣстностей перваго разряда; въ 100 руб.—для втораго разряда и въ 50 руб.—для третьяго. Изъ этого исключены С.-Петербургъ и Москва, гдѣ свидѣтельство на содержаніе портерной лавки стоило 500 руб. Вслѣдствіе неограниченія пивной торговли число портерныхъ быстро увеличилось, такъ въ 1823 году ихъ было уже 736. Потребленіе пива замѣтно возрастало, несмотря на различныя домогательства откупщиковъ, но пивоторговля встала на твердую почву лишь съ 1825 года, когда положено было допустить распивочную продажу въ портерныхъ лавкахъ тѣхъ напитковъ, какіе были дозволены ранѣе, не допуская къ продажѣ кабацкаго пива. Въ 1830—39 годахъ было предоставлено откупщикамъ взимать акцизъ съ пива и меда (80 коп. съ ведра пива и 60 коп. съ ведра меда), съ портерныхъ лавокъ установленъ акцизъ отъ 300 до 1000 руб. съ каждой, но, не довольствуясь этимъ, откупщики въ 1844 году просятъ еще возвысить акцизъ на пиво, потому что продажа водки подрывалась еще оставшимися пивоварнями, которымъ откупщики платили большія суммы за то только, чтобъ онѣ оставались безъ дѣйствія.

Дѣло дошло до того, что откупщики предполагали прямо облагать пошлиною въ 5 р. каждый крестьянскій домъ за право домашняго пивоваренія. Вслѣдствіе этого давленія, понятно, число портерныхъ уменьшилось болѣе чѣмъ на половину. Такъ въ послѣднее четырехлѣтіе откупа, число портерныхъ лавокъ едва доходило до 400. Акцизно-откупное коммиссіонерство достигло того, что

портерныя и пивныя лавки дозволено было открывать только однимъ пивоварамъ подъ условіемъ распивочную торговлю въ нихъ производить только въ столицахъ, во всѣхъ-же прочихъ городахъ и на временныхъ ярмаркахъ—только на выносъ.

При введеніи въ дѣйствіе новой акцизной системы въ 1863 году портерныхъ лавокъ въ Петербургѣ считалось не болѣе 300, а во всей Россіи ихъ было 825. Новая система, имѣвшая въ основаніи допущеніе свободной торговли напитками, въ первые годы своего существованія послужила къ громадному развитію кабаковъ, что естественно не могло не отозваться гибельнымъ образомъ на процвѣтаніи пивоторговли. Хотя коммиссія при составленіи новыхъ правилъ о питейномъ сборѣ имѣла въ виду: не стѣснять развитіе портерныхъ лавокъ, распространить продажу пива, которое-бы могло впослѣдствіи, хотя отчасти, замѣнить потребленіе вина. Поэтому и патенты были ею установлены сравнительно не высокіе: для мѣстностей перваго разряда въ 50 руб., втораго—25 и третьяго—10 руб. Не смотря на это, кабаки, поставленные тоже въ сравнительно легкія условія, взяли верхъ надъ пивоторговлей, и хотя давленіе это и было скоро замѣчено, но пивоторговля окончательно оправилась и стала развиваться лишь по введеніи правилъ о раздробительной торговлѣ напитками 15-го іюня 1873 года, когда число портерныхъ въ Россіи сразу возросло съ 1287 до 3492, а черезъ десятилѣтіе 1873—1883 гг. достигло цифры въ 6662 заведенія. Въ 1883 году ихъ было въ С.-Петербургской губ.—1675, въ Московской—537, всего по Россіи—6885 портерныхъ лавокъ.

Въ видахъ поощренія пивоторговли и развитія потребленія пива въ 1881 году пивовареннымъ заводчикамъ позволено продавать пиво собственнаго производства на ярмаркахъ, во время народныхъ гуляній и т. п. безъ па-

тента; въ этомъ случаѣ правительство выразило желаніе предоставить народу возможность замѣнить крѣпкіе спиртные напитки болѣе слабымъ, здоровымъ и дешевымъ пивомъ. Чтобы судить о развитіи русскаго пивоваренія, достаточно указать на свѣдѣнія о петербургскихъ заводахъ за 1882 годъ. За этотъ годъ въ Петербургѣ существовало 9 пивоваренныхъ заводовъ, производящихъ на продажу пиво, сбытъ которыхъ выражается слѣдующими цифрами:

1.	Калинкинскій. . .	2.520,560	ведеръ.
2.	Баварія	970,500	»
3.	Славянскій . . .	521,305	»
4.	Калашниковскій . .	488,382	»
5.	Дурдина	466,994	»
6.	Вѣна	450,962	»
7.	Лазутина. . . .	192,930	»
8.	Гамбринусъ . . .	117,440	»
9.	Ефимовича . . .	61,000	»
	Всего . .	5.790,073	ведра.

Добавимъ при этомъ, что Петербургъ потребляетъ лишь одну четвертую часть того, что потребляетъ Россія, слѣдовательно, на всю Имперію приходится не болѣе 3 милліоновъ гектолитровъ выпиваемаго ежегодно пива. Попробуемъ сравнить наше потребленіе съ Германіей, гдѣ въ 1881 году было выпито 21.316,000 гектолитровъ пива, и мы увидимъ, что мы далеко отстали отъ нѣмцевъ въ этой области...

Однимъ изъ старѣйшихъ пивныхъ заводовъ въ Петербургѣ считается Калашниковскій; основанъ онъ финляндцемъ Авраамомъ Крономъ въ двадцатыхъ годахъ настоящаго столѣтія. Пиво, подъ именемъ кроновскаго, поль-

зовалось долгое время громадною популярностью, такъ что всѣ почти заводы въ 30-хъ и 40-хъ годахъ выпускали пиво подъ именемъ „кроновскаго". Громадный успѣхъ Крона вызвалъ ему соперника въ лицѣ Казалета и оба заводчика долгое время состязались за право первенства и, наконецъ, въ 1862 году соединились въ Калинкинское акціонерное общество, обративъ свою дѣятельность на заводъ Казалета. Заводъ же Крона также перешелъ въ руки акціонернаго товарищества подъ именемъ Калашниковскаго, но вмѣстѣ съ Крономъ онъ потерялъ и свое первенствующее значеніе.

Что касается потребленія меда въ настоящее время, то о прежнихъ стоялыхъ медахъ не можетъ быть и рѣчи. Производство этого напитка изъ меда отчасти сохранилось въ западныхъ губерніяхъ, но и то незначительно. Въ столичныхъ-же портерныхъ лавкахъ продается медъ преимущественно выдѣланный изъ сахара, причемъ потребленіе его въ пивныхъ ограничивается крайне незначительнымъ числомъ, такъ на 100 бут. пива приходится отъ 4—6 бут. меда. До послѣдняго времени имѣлъ извѣстность заводъ бр. Никитиныхъ, производившій лучшіе меда; теперь-же онъ утратилъ уже это значеніе.

Не смотря на увеличеніе числа портерныхъ лавокъ, потребленіе пива далеко еще не достигаетъ той степени развитія, когда-бы оно могло бороться съ давнимъ своимъ врагомъ — водкою. Немаловажною причиною къ тому служитъ и тотъ фактъ, что наши портерщики не имѣютъ ни малѣйшаго понятія объ уходѣ за пивомъ. Американцы, напримѣръ, убѣждены въ томъ, что содержатель портерной, незнающій хорошо своего дѣла, — дѣйствуетъ не только въ ущербъ пивоваренчымъ заводчикамъ, но и въ прямой вредъ публикѣ. Пиво не водка — слѣдовательно и уходъ за пивомъ долженъ быть совсѣмъ другой нежели за виномъ. Въ виду этого, общество гер-

манскихъ пивоваровъ издало въ началѣ 80-хъ годовъ руководство для содержателей портерныхъ лавокъ. Это руководство было переведено на русскій языкъ и издано въ 1882 году подъ названіемъ „Уходъ за пивомъ". Цѣна этой книги назначена самая дешевая—10 коп., но, не смотря на всю полезность его, это изданіе, кажется, не извѣстно ни одному содержателю портерныхъ лавокъ.

Въ виду того, что пивоторговцы мало обращаютъ вниманія на качество продукта, составляющаго предметъ ихъ торговли, мы полагаемъ, что, не смотря на увеличившійся спросъ на пиво, столичныя портерныя не могутъ похвастать большими оборотами. Такъ, по даннымъ статистическаго ежегодника с.-петербургской городской управы за 1888 г., показанъ оборотъ ихъ отъ 2.000 до 10.000 р. и только 7 портерныхъ лавокъ, изъ которыхъ 4 торгуютъ на правахъ трактира, имѣютъ оборотъ до 20.000 р., наибольшее-же число ихъ (453) довольствуется оборотомъ не болѣе 5000 рублей.

Интересна разница въ числѣ портерныхъ лавокъ за 1888 годъ.

По свѣдѣніямъ податныхъ инспекторовъ, ихъ считалось 840, по полицейскимъ свѣдѣніямъ—910 и по исчисленію 15 іюня 1888 года—794. Этихъ цифръ достаточно, чтобы убѣдиться въ несостоятельности статистическихъ данныхъ, собираемыхъ различными учрежденіями.

Въ настоящее время портерныя лавки торгуютъ на основаніи закона 14-го мая 1885 года, которымъ, по силѣ 73 ст., дозволяется „въ пивныхъ лавкахъ продавать холодныя (маркитантскія) закуски, безъ уплаты особаго сбора въ пользу города. Пивныя лавки могутъ производить продажу и горячей пищи, со взятіемъ свидѣтельства на трактирный промыселъ, причемъ уплачиваютъ въ пользу города сборъ на основаніи правила, постановленнаго въ дополненіе къ положенію о трактирныхъ за-

веденіяхъ, въ ст. VIII мнѣнія государственнаго совѣта, опредѣляющей, чтобы сборы въ пользу города съ пивныхъ лавокъ съ продажею горячей пищи не превышали установленныхъ сборовъ въ пользу казны.

Платежныя повинности портерныхъ лавокъ нынѣ таковы: цѣна патента 30 р., затѣмъ лавка должна имѣть свидѣтельство на мелочной торгъ въ 30 руб., съ первой суммы вносится въ доходъ города 45 проц.=13 руб. 50 к. и со второй суммы 10 проц.=3 р. Всего 76 р. 50 к. Кромѣ того, пивныя лавки вообще, какъ и всѣ торговыя заведенія, уплачиваютъ въ пользу города 1½ проц. сборъ съ цѣны помѣщенія.

Закончимъ нашъ очеркъ указаніемъ на распоряженіе московскаго оберъ-полицеймейстера, который, въ силу того, что въ правилахъ о раздробительной продажѣ 14-го мая 1885 года выраженіе „портерная" вездѣ замѣнено словомъ „пивная", приказомъ по полиціи распорядился, чтобы и на вывѣскахъ заведеній съ распивочною продажею пива, слово „портерная" было замѣнено словомъ „пивная". Странно только, почему и ранѣе 1885 года пивныя не назывались по имени преобладающаго продукта торговли, а присвоили себѣ трескучее иностранное названіе „портерныхъ".

IV.

„ВЕСЕЛІЕ РУСИ"...—КАБАКИ.

..... Бѣдняку
Одна открыта торная
Дорога къ кабаку.

Н. Некрасовъ.

«Веселіе Руси есть пити»—сказано было очень давно, такъ давно, что не мало времени прошло уже и съ тѣхъ поръ, когда этому «веселію» рѣшено было, по возможности, противодѣйствовать. Въ настоящее время, когда серьезно взялось за это дѣло общество трезвости, особенно любопытно бросить взглядъ на прошлое этого «веселія»...

Водка—собственно аравійское произведеніе; въ Европѣ она появилась не ранѣе конца XIII-го, а въ Россіи въ концѣ XIV вѣка. Раймундъ Луллій, находясь на островѣ Маіоркѣ, бывшемъ въ XIII в. въ рукахъ аравитянъ, узналъ тамъ отъ одного ученаго араба способъ приготовленія водки, именовавшейся тогда жизненною водою, и привезъ ее въ Европу (въ 1290 году). Весь свѣтъ считалъ эту воду за извлеченіе изъ философскаго камня. Ее предписывали принимать каплями и она производила цѣлебное дѣйствіе. Генуэзскіе купцы, узнавъ способъ приготовленія этого напитка, продавали его въ стклянкахъ за дорогую цѣну, какъ цѣлительный бальзамъ, подъ именемъ

жизненной воды. Генуэзцы приготовляли водку путемъ выгонки изъ винныхъ дрожжей, сочныхъ плодовъ и хлѣбнаго зерна. Послѣ паденія генуэзской торговли, въ XV вѣкѣ, тайна выдѣлыванія водки сдѣлалась общеизвѣстной, но, вмѣстѣ съ тѣмъ, она еще долго продавалась какъ лекарство. Весьма вѣроятно, что, по открытіи генуэзцами способа курить вино, оно скоро перешло на югъ Россіи, такъ какъ въ ту эпоху генуэзцы, владѣя приморскими мѣстами Таврическаго полуострова, имѣли обширныя торговыя сношенія съ Московскимъ государствомъ.

Какъ бы то ни было, но уже въ XVI столѣтіи, въ эпоху появленія кабака, мы видимъ изъ историческихъ документовъ, что водка уже сильно распространилась на Руси, ставъ почти насущною потребностью всѣхъ классовъ народа и энергически вытѣсняя изъ употребленія исконные напитки русскихъ—медъ и пиво. Несмотря на строгія запретительныя мѣры, которыми было встрѣчено со стороны правительства употребленіе водки, съ нею не только скоро освоились, но даже многіе пристрастились, и прежніе гуляки-бражники стали обращаться въ «голь-кабацкую», и уже въ концѣ XVI столѣтія водка вошла въ общее употребленіе.

Воротившись изъ казанскаго похода, Грозный царь Иванъ Васильевичъ издалъ въ Москвѣ запрещеніе продавать водку, позволивъ, однако, пить ее опричникамъ, для которыхъ, около 1552 года, повелѣлъ онъ построить особый домъ, названный имъ татарскимъ словомъ „кабакъ“, въ которомъ опричники и пили водку. Кабакъ этотъ былъ построенъ въ Балчугѣ (татарское слово—означаетъ топь, грязь), за Живымъ мостомъ, между нынѣшнимъ Москворѣцкимъ и Цѣпнымъ мостами. Въ это-же, приблизительно, время, съ развитіемъ Московскаго государства, увеличивались государственные расходы. Тогда возникла мысль монополизировать питейный промыселъ, сдѣлать его ка-

зеннымъ; московское правительство запретило народу заниматься приготовленіемъ хлѣбныхъ напитковъ, а затѣмъ предписало закрывать корчмы, взамѣнъ которыхъ стали заводить „царевы кабаки", которые имѣли такой характеръ, что въ нихъ можно было только пить, но не ѣсть, между тѣмъ какъ въ кабакѣ татарскомъ, имѣвшемъ типъ постоялаго двора, можно было и ѣсть, и пить.

Запрещеніе курить вино и приготовлять напитки не распространялось, однако, абсолютно на всѣхъ жителей московскаго государства. Монастыри не только имѣли право курить вино, но и торговали имъ въ своихъ кабакахъ. Исключеніе составляли и бояре. Куря вино, они ставили свои кабаки, или получали ихъ въ кормленіе, такъ какъ съ легкой руки Ивана IV, подарившаго опричникамъ кабакъ на Балчугѣ, вошло въ обыкновеніе жаловать тамгою и кабакомъ.

На каждый кабакъ былъ положенъ извѣстный окладъ, опредѣляемый доходами предъидущихъ лѣтъ, откупными условіями и другими обстоятельствами. Надзоръ за поступленіемъ питейныхъ доходовъ находился сначала въ вѣдѣніи царскихъ намѣстниковъ, но съ половины XVI вѣка ими стали вѣдать приказы, управлявшіе областями. Съ 1597 г. находимъ извѣстіе о существованіи въ Москвѣ и причисленныхъ къ ней городахъ учрежденія „Новая четь", куда и переведено было высшее управленіе кабацкими доходами. Съ 1678 года, указомъ царя Алексѣя Михаиловича, „Новая четь" переименовывается въ приказъ „Новыя четверти". Отсюда на всю тогдашнюю Россію разсылались указы и грамоты объ отдачѣ кабацкихъ сборовъ на „вѣру" или на откупъ, отсюда-же шли предписанія ставить на кабаки управителей въ лицѣ „головъ" и „цѣловальниковъ". Торговля въ кабакахъ на „вѣрѣ" велась кабацкими головами и цѣловальниками, называвшимися „вѣрными людьми", причемъ за недоборъ

кабацкой прибыли отвѣтственность распространялась на все население города, гдѣ былъ поставленъ кабакъ, но при этомъ сначала подвергались отвѣтственности на правежѣ выборные голова и цѣловальники. Вступая въ управленіе кабакомъ, выборные люди давали записи за подписью лицъ избравшихъ ихъ и отцовъ духовныхъ; они давали обязательство подъ присягою и крестнымъ цѣлованіемъ собрать положенный кабацкій доходъ и непремѣнно „съ прибылью" противъ прежнихъ лѣтъ. Отсюда выраженіе „цѣловальникъ". Въ началѣ званіе цѣловальника было почетнымъ званіемъ; въ Новгородѣ они назывались присяжными людьми и пользовались всеобщимъ уваженіемъ, но это продолжалось недолго.

Было общимъ правиломъ выбирать въ цѣловальники людей вторыхъ статей: молодшихъ, среднихъ и мелкихъ, но обыкновенно всякій, кто только могъ, старался отдѣлаться отъ выбора въ кабацкія должности. Поэтому въ цѣловальники ставили бѣдняковъ и такихъ людей, которымъ терять было нечего.

Очень часто, не смотря на все стараніе головъ и цѣловальниковъ, случался недоборъ кабацкой прибыли, но тѣмъ не менѣе число кабаковъ все болѣе увеличивалось. „О пьянствѣ нашемъ что треба говорить,—писалъ въ семидесятыхъ годахъ XVII столѣтія Юрій Крижаничъ.—Да ты-бы весь широкій свѣтъ кругомъ обошелъ, нигдѣ-бы не нашелъ такого мерзкаго, гнуснаго и страшнаго пьянства".

Черезъ полвѣка послѣ Крижанича, крестьянинъ Иванъ Посошковъ, человѣкъ хорошо знакомый съ питейнымъ дѣломъ, бывшій когда-то у водочнаго строенія въ Москвѣ и самъ имѣвшій винокуренный заводъ, въ своей книгѣ „О скудости и богатствѣ" повторялъ то-же самое.

Кабаки на Руси находились въ это время въ крайне жалкомъ положеніи: кабаки вѣчно стояли развалившимися,

напитки, продаваемые въ нихъ, были „самые плохіе". Пьяныхъ грабили, азартныя игры въ зернь и проч. процвѣтали. Пить и играть зернью собирались люди всякаго званія. Не смотря на то, что кабаки до-Петровской эпохи были невозможны по своей обстановкѣ, а продажное питье въ нихъ омерзительно плохо, въ потребителяхъ недостатка никогда не было. Мѣшать пьянству и уговаривать не пить въ то время никто не имѣлъ права.

По словамъ англійскаго посла Флетчера, при Иванѣ Грозномъ было запрещено подъ страхомъ строгаго наказанія отцу вызывать изъ кабака своего сына, брату брата и т. п.

Продажа вина въ кабакахъ, какъ мы уже говорили, находилась въ казенномъ управленіи, которое отдавало кабаки земству, предоставляя ему власть производить торговлю или за свой счетъ, выбирая головъ и цѣловальниковъ за своею отвѣтственностью, или отдавать кабаки на откупъ.

По крайней мѣрѣ мы видимъ, какъ послѣдовательно господствуютъ у насъ то одна система управленія, то другая... Мы видимъ по уложенію 1649 г., что кабаки въ это время были отданы на откупъ, но въ 1651 году Алексѣй Михаиловичъ именнымъ указомъ уничтожилъ откупное содержаніе кабаковъ и установилъ казенную продажу вина, а вслѣдъ затѣмъ, въ 1652 году, состоялся знаменитый „соборъ о кабакахъ" при участіи царя, патріарха Никона и всей боярской думы. Соборомъ установлены подробныя правила о кабакахъ. Правилами этими выраженіе „кабакъ" замѣнено, по крайней мѣрѣ въ законодательныхъ актахъ, выраженіемъ „кружечный дворъ"; число ихъ сильно ограничено: „по одному кружечному двору во всѣхъ городахъ, въ большихъ дворцовыхъ селахъ", въ малолюдныхъ-же и меньшихъ селахъ держать ихъ запрещалось. Вообще „соборъ о кабакахъ"

имѣлъ въ виду единственно охраненіе народной нравственности. По уничтоженіи откуповъ питейные доходы казны значительно уменьшились. Тогдашнее состояніе государственныхъ дѣлъ необходимо требовало пополненія казны деньгами. Поэтому, въ 1663 году, изданъ былъ указъ, въ которомъ объявлялось возстановленіе откупа. Въ 1677 году запрещено было держать кружечные дворы на откупѣ въ государевыхъ селахъ, имѣвшихъ болѣе пятисотъ душъ, а въ 1681 году откупа были уничтожены повсемѣстно, но къ началу XVIII вѣка откупа возникли съ новою силою (1705 г.) и съ тѣхъ поръ развивались съ немногими исключеніями до введенія акцизной системы.

Въ откупное время откупщики, пользуясь своимъ исключительнымъ положеніемъ, самовластно возвышали цѣны на вино, и самое вино портили до того, что по недоброкачественности своей оно вполнѣ соотвѣтствовало состоянію тогдашняго кабака, сдѣлавшагося притономъ безчинства и разврата. Насколько, повидимому, это сознавалось во всѣ времена и всѣми, можно судить по тому, что слово „кабакъ“ употреблялось въ разговорѣ въ теченіи 300 лѣтъ, но никто никогда не рѣшался изобразить его буквами на вывѣскѣ!...

Въ 1651 году кабаки велѣно было называть кружечными дворами, и хотя народъ сократилъ это длинное названіе въ болѣе сподручное—„кружало“, но кружало по прежнему оставалось кабакомъ. Въ 1765 году еще разъ увидѣли, что кабакъ не умеръ на языкѣ народа и его переименовали въ „питейный домъ“, но кто не сознается, что кабакъ живъ и до сихъ поръ.

Еще 50—60 лѣтъ назадъ, всякій маломальски зажиточный человѣкъ и представить себѣ не могъ, что такое „очищенная“, и находилъ возможность покупать выдуманный откупщиками „пѣнникъ“; но когда въ исходѣ

50 годовъ вмѣсто водки угощали какой-то мутной жижей, получившей названіе по своему цвѣту „сивухи", и для которой народъ придумалъ массу характерныхъ названій, какъ-то: „сильвупле", „французская 14 класса", „чѣмъ тебя я огорчила", „пожиже воды", „сиротскія слезы", „горемычная" и т. п., то многіе положительно отказались отъ хлѣбнаго вина, тѣмъ болѣе, что цѣна этой сивухи доходила до 8—10 руб. за ведро и народъ, жившій въ близости столицъ, сталъ, вмѣсто водки, употреблять ромъ. На вопросъ предложенный откупщику: „до какой цѣны можетъ дойти водка"? послѣдній отвѣчалъ: „да до цѣны шампанскаго"...

Въ отчетахъ министерства внутреннихъ дѣлъ постоянно печатались подробныя указанія на злоупотребленія откупщиковъ. Отчетъ за 1860 г. свидѣтельствовалъ, что въ 1859 году откупщики отпускали въ питейныхъ домахъ вмѣсто вина грязную, разведенную разными примѣсями жидкость и продавали ее подъ именемъ „полугара", по цѣнѣ отъ 12 до 20 р. за ведро! Въ 1861 году вмѣсто водки стали продавать по дешевой цѣнѣ мутную воду и водку отпускали только тѣмъ, кто возьметъ закуски на двѣ копѣйки...

Акцизная система, введенная въ 1863 году, представляла всѣмъ желающимъ полную свободу торговли напитками. Вслѣдствіе этого кабаки, уже безъ посторонняго вліянія, получили преимущество передъ другими заведеніями съ продажею крѣпкихъ напитковъ, такъ какъ въ нихъ водка продавалась значительно дешевле, но преобладающее вліяніе ихъ было скоро замѣчено и въ 1865 году была учреждена коммисія для пересмотра правилъ о торговлѣ крѣпкими напитками съ цѣлью ограниченія пьянства. Независимо отъ этого, въ 1864 году послѣдовало возвышеніе патентнаго сбора. Питейныхъ домовъ въ 1866 году въ одномъ Петербургѣ было 1527,

тогда какъ при откупной системѣ ихъ считалось всего— 102...

Около 1552 года, во всемъ Московскомъ государствѣ, во всей русской землѣ былъ только одинъ кабакъ, стоявшій въ Москвѣ на Балчугѣ; въ концѣ XVII в. въ каждомъ городѣ было по одному кружечному двору; въ XIX столѣтіи кабаки распространяются по селамъ и деревнямъ. Въ 1852 г. кабаковъ — 77,838, въ 1859 г.— 87,388, и, наконецъ, послѣ 1863 года число ихъ, увеличившись почти въ шесть разъ, дошло до полумилліона...

Съ 1865 года въ развитіи питейныхъ домовъ началась реакція, которая повела къ значительному сокращенію послѣднихъ; такъ, въ 1866 году число ихъ уменьшилось въ Великороссіи на 20,000 и затѣмъ, послѣдовательно, сокращалось ежегодно до введенія въ 1874 году новыхъ правилъ о раздробительной продажѣ крѣпкихъ напитковъ. До этого времени въ одномъ С.-Петербургѣ считалось кабаковъ до 1,500. Трудно было найти улицу или переулокъ, гдѣ-бы, часто при отсутствіи другого рода промышленныхъ заведеній, не стояло кабака. Уже въ 1868 году печать обратила вниманіе на важный пробѣлъ акцизной системы, заключавшійся въ непомѣрномъ, ничѣмъ неограниченномъ размноженіи питейныхъ домовъ. Это мнѣніе и было принято въ основаніе правилъ 16-го іюня 1873 года. Правила эти составляютъ значительный прогрессъ нашего законодательства въ дѣлѣ борьбы съ кабакомъ. Они были направлены съ одной стороны къ возможно большему стѣсненію заведеній „безчинства и разврата", т. е. питейныхъ домовъ.

Вредъ этихъ заведеній заключается, какъ признано „свѣдущими людьми", составлявшими проэктъ правилъ 14-го мая 1885 года, „въ ихъ развращающемъ вліяніи и, вообще, въ характерѣ и условіяхъ ихъ торговли". Это-то

вліяніе и этотъ характеръ имѣли въ виду устранить правилами 1885 года, въ основаніи которыхъ положено мнѣніе ограничить число мѣстъ питейной продажи и обезпечить за администраціей право широкаго вліянія на весь ходъ и порядокъ производства питейной торговли.

Что рядомъ предпринятыхъ мѣръ къ уничтоженію кабака, а вмѣстѣ съ нимъ и развращающаго ихъ вліянія, достигнута до нѣкоторой степени желаемая цѣль, видно изъ того, что уже въ 1884 году во всей Россіи кабаковъ оставалось лишь 96,900; изъ нихъ на города приходилось 19,651, и на уѣзды 77,249. Въ 1886 году въ Петербургѣ считалось всего 170 питейныхъ домовъ (одинъ кабакъ на 506 человѣкъ жителей). Въ 1887—90 годахъ число ихъ здѣсь колеблется отъ 170 до 180. Между тѣмъ двадцать лѣтъ назадъ число кабаковъ было дѣйствительно громадно: въ Имперіи въ 1864 году доходило до полумилліона, а въ 1866 году въ С.-Петербургѣ ихъ было 1,527, т. е. теперь общее ихъ число уменьшилось почти въ девять разъ.

Но довольно о кабакѣ. Въ настоящее время видно, что онъ отживаетъ свои послѣдніе годы, и, быть можетъ, недалеко то время, когда на пространствѣ всей земли русской не будетъ ни одного кабака, а будутъ древнеславянскія корчмы, въ которыхъ можно будетъ не только пить одну водку, но и получать съѣстные припасы.

Съ давнихъ поръ кабакъ считался учрежденіемъ неприличнымъ, носящимъ на себѣ въ представленіи не только трезваго, но и пьянаго люда довольно позорное клеймо. Слова „кабацкая голь“, „кабацкій посѣтитель“, „кабацкая брань“—были всегда словами болѣе или менѣе позорными, кабацкая рѣчь никогда не считалась мало-мальски приличною рѣчью. Отъ кабака невольно отталкивало всякаго новичка; въ него нельзя было попасть

случайно; для того, чтобы направиться въ него, надо было имѣть уже нѣкоторую рѣшимость, готовность принять на себя извѣстную долю позора.

Какъ бы то ни было, кабакъ долженъ исчезнуть съ лица русской земли. Борьба съ нимъ усиливается и крѣпнетъ, но кончится, безъ сомнѣнія, только тогда, когда русскій народъ самъ сознаетъ, путемъ образованія, конечно, тотъ вредъ и позоръ, какой въ теченіи слишкомъ трехсотъ лѣтъ тяжелымъ гнетомъ лежитъ на его нравственномъ и экономическомъ состояніи.

V.

КОРМЕЖНЫЯ ЗАВЕДЕНІЯ.

Самымъ первымъ видомъ кормежныхъ общественныхъ заведеній на Руси была древне-славянская корчма. Корчмою называлось мѣсто, куда народъ сходился для питья и ѣды. Начиная съ XI вѣка слѣды корчемъ встрѣчаются всюду: у южныхъ славянъ, у чеховъ, въ Польшѣ, и въ Жмуди, у славянъ прибалтійскихъ и новгородскихъ и на Руси кіевской. Съ развитіемъ Московскаго государства, корчма появилась и въ его сѣверо-восточной части. Когда-же появились, сначала въ Москвѣ, а затѣмъ и по всей Руси. царевы кабаки,—корчмы подверглись гоненію, какъ опасныя соперницы новаго московскаго любимца. Корчмы приказывалось повсюду закрывать и на мѣсто ихъ ставить кабаки. Очевидно, Москвѣ не понятны были корчмы, такъ какъ онѣ не привились въ ней, какъ это случилось въ Новгородѣ, Псковѣ, Кіевѣ и во всей юго-западной Руси. Корчма южной Руси, прототипъ нынѣшнихъ харчевень, является заведеніемъ чисто народнымъ. Въ Бѣлоруссіи и донынѣ она сохраняетъ прежній характеръ; тамъ въ корчму ходятъ всѣ, не стѣсняясь, и мужчины и женщины; тамъ она представляетъ ничто иное, какъ простонародный трактиръ, куда сходятся

безъ различія и богатый и бѣдный, для того чтобы поѣсть, попить да съ добрыми людьми покалякать. Съ тѣхъ поръ какъ въ сѣверо-восточной Руси изгнали корчмы, гдѣ народъ кормился, получая пристанище, питье и ѣду— ихъ замѣнили шелаши и лавочки, а впослѣдствіи появились харчевни, которыя, хотя и носили подобно кабаку татарское имя, но замѣняя корчму, сдѣлались вполнѣ народными.

Съѣстные продукты, продававшіеся въ вышеупомянутыхъ шелашахъ, продавались по слѣдующимъ цѣнамъ: въ 1573 году полоть мяса стоила 5 новгородскихъ денегъ; въ 1582 году десятокъ яицъ—$^1|_2$ деньги, полоть свинины— гривна, гусь—2 алтына, поросенокъ—1 алтынъ и т. д.

По уложенію 1649 года разрѣшено было на воскресные дни и праздники Господніе торговать только съѣстными припасами, въ шелашахъ и харчевняхъ, которые помѣщались въ Китай-городѣ, въ Бѣломъ и Земляномъ городахъ. Харчевни содержались торговыми людьми. Съ 1687 года всякій владѣлецъ харчевни долженъ былъ доставлять въ приказъ большія казны «поручныя за себя и за своихъ работниковъ, записи». Точно также и при отдачѣ въ наемъ харчевни вотчинники записывали поручныя записи въ приказы большія казны. Неисполненіе этого обязательнаго правила влекло за собою тяжкое наказаніе: «Быть въ опалѣ и въ раззореніи и въ ссылкѣ, безъ всякой пощады».

Около этого времени есть извѣстія о существованіи въ Москвѣ харчевнаго ряда; харчевный рядъ имѣлъ надсмотрщиковъ въ лицѣ старостъ и десятскихъ, обязанность которыхъ состояла сначала въ досмотрѣ за исполненіемъ правилъ о поручныхъ записяхъ, а затѣмъ они смотрѣли, чтобы въ рядахъ не продавали испорченныхъ съѣстныхъ припасовъ. Въ харчевныхъ рядахъ, на ряду съ харчевнями, стояли и выносные очаги, изобра-

жавшіе переносную съѣстную лавочку; на этихъ очагахъ приготовлялись народныя кушанья, блины, пышки и оладьи.

Въ началѣ XVIII столѣтія въ Охотномъ ряду между Карупинской и Моисѣевской площадями, обжорный или, что тоже, харчевный рядъ славился сочною ветчиною, бараниной, поросятиной и рыбными кушаньями: вареной бѣлужиной, севрюжиной и проч. Этотъ рядъ и до настоящаго времени напоминаетъ прежній торговый бытъ Московскаго государства. Кушанья московской стряпни при Екатеринѣ II долгое время были въ модѣ при дворѣ. Съ легкой руки Потемкина и другіе вельможи екатерининскаго времени поддерживали славу обжорнаго ряда, и зачастую, наскучивъ французскою стряпней, брали на свои кухни русскихъ простонародныхъ маркитантовъ, преимущественно калужанъ. Калужская губернія славилась именно тѣмъ, что изъ нея на всю Русь-матушку выходили мастера-маркитанты, умѣвшіе угодить русскому вкусу приготовленіемъ янтарной ухи, бѣлоснѣжными поросятами подъ хрѣномъ и т. п. Слава эта сохранялась за калужанами до 60-хъ годовъ текущаго столѣтія.

Въ описаніи Московской губерніи 1787 г. показано въ самомъ средоточіи городской торговли Москвы 26 каменныхъ и 18 деревянныхъ харчевень, выносные-же очаги были главнымъ образомъ на рынкахъ, въ рядахъ, а то и просто на улицахъ.

Издавна, говоритъ Снигиревъ, у Лобнаго мѣста, вокругъ кабака, торговали въ шелашахъ съѣстными припасами, тверскими калачами, москворѣцкими сайками, красносельскими хлѣбами, бутырскими баранками и бѣлоснѣжными изъ конфектной муки кренделями. Обывателю предоставлялась, такимъ образомъ, возможность въ одномъ мѣстѣ удовлетворить свои насущныя потребности. Онъ могъ выпить въ кабакѣ, вдоволь заправиться горячей и

холодной пищей и, наконецъ, запить все это продававшимися тутъ-же ячнымъ квасомъ, пѣнистою бузою или горячимъ сбитнемъ, который пивали съ перцемъ, лимономъ или молокомъ.

Съ преобразованіями Петра Великаго появились, въ особенности въ юной столицѣ, измѣненія и въ типѣ харчевень. По словамъ В. Рубана, „вмѣсто нашихъ русскихъ харчевень иностранные люди для иностранныхъ-же народовъ завели особливые домы, въ которыхъ припасаютъ разныя кушанья для неимущихъ собственнаго своего дому и въ тѣ домы иные сами ходятъ кушать, а другіе въ свои домы кушанья берутъ и плату за оныя даютъ опредѣленную, т. е. за каждое кушанье по одному рублю въ мѣсяцъ, за два блюда — два рубля, на обѣдъ изъ трехъ блюдъ ежедневно — три рубля въ мѣсяцъ и т. д.“. Эти заведенія получили названіе съѣстныхъ трактировъ, но въ послѣдствіи за ними осталось названіе просто „съѣстныхъ“.

Было также, говоритъ далѣе Рубанъ, „премножество великое маркитантскихъ избъ; имѣлись онѣ на всѣхъ людныхъ и торговыхъ мѣстахъ“. Назначались эти маркитантскія избы спеціально для питанія рабочаго люда, который массами стекался въ обстраивавшійся тогда Петербургъ. Въ нихъ приготовлялись слѣдующія кушанья: уха съ рыбою, пироги подовые, блины, грешневики, калачи простые и сдобные, хлѣбы, квасы и сбитень, вмѣсто чая.

Рядомъ законодательныхъ мѣръ прошлаго столѣтія для харчевень изданы были въ разное время различныя ограничительныя правила. Сначала харчевникамъ запретили ходить съ припасами въ Адмиралтейство и Гавань, затѣмъ появляется запрещеніе устраивать харчевни на главныхъ улицахъ столицъ, а также открывать ихъ въ тѣхъ домахъ, гдѣ находятся трактиры. Съ 1795 г., по-

введенной въ Россіи системѣ купца Кандалинцева, харчевни отданы были откупщикамъ и соединены съ питейными домами, но это продолжалось не долго и уже въ началѣ настоящаго столѣтія выработано было особое положеніе для отдачи харчевень въ содержаніе всѣмъ, кто пожелаетъ. Положеніе это, учиненное въ с.-петербургской городской думѣ, имѣло воспріять силу съ 1-го января 1807 года. Въ основаніи положенія было 15 статей, служившихъ руководствомъ къ веденію харчеваго промысла въ столицѣ. Изъ нихъ важнѣйшія: 1) число харчевень не ограничивается, но въ каждой части города заводятся онѣ соразмѣрно нуждъ продовольствія и выгодамъ содержателей. 3) За право содержанія харчевни уплачивалось 50 р. въ годъ, взамѣнъ которыхъ дума выдавала указное дозволеніе... 5) Въ харчевняхъ должно было имѣть харчевой припасъ для тѣхъ, кои, приходя въ харчевню ѣсть, пожелаютъ или изъ оной купить и взять себѣ на квартиру, также обыкновенный квасъ и кислые щи. 7) За недоброкачественность съѣстныхъ припасовъ съ харчевниковъ взимался штрафъ отъ 5 до 25 руб.

Около этого времени появился въ столицѣ новый видъ съѣстныхъ заведеній, такъ называемые кухмистерскіе столы или рестораціоры. Эти рестораціоры скоро утратили свое первоначальное назначеніе исключительно служить мѣстомъ „для продажи приходящимъ фриштиковъ, обѣдовъ и ужиновъ". Съ дозволеніемъ продавать въ нихъ виноградныя вина и простыя водки, они быстро превратились въ „рестораціи", а въ 60 годахъ именовались просто ресторанами; при этомъ, понятно, они были исключены изъ общаго ряда промысловъ съѣстными припасами и причислены къ трактирнымъ заведеніямъ. По смыслу закона, возникновеніе кухмистерскихъ столовъ вызвано было необходимостью „доставить недостаточнымъ людямъ

возможность имѣть дневное необходимое продовольствіе и пристойное для того пристанище".

Въ 1866 году начали появляться въ столицахъ новаго типа съѣстныя заведенія, такъ называемыя греческія кухмистерскія. Собственно говоря, въ нихъ греческаго ничего не отыщешь, исключая развѣ горбоносаго хозяина, который всегда состоитъ потомкомъ Мильтіада, Сократа и др. Эти кухмистерскія составляютъ вполнѣ продуктъ городской жизни, однако не являются продуктомъ русской культуры, на что указываетъ и самое названіе ихъ. Родина кухмистерскихъ — Германія. Учащаяся молодежь, достигавшая тамъ въ нѣкоторыхъ университетскихъ городахъ громаднаго количества, кажется, первый элементъ, способствовавшій образованію и развитію кухмистерскихъ. По положенію 1861 года кухмистерскія считаются у насъ въ числѣ заведеній трактирнаго типа. Между тѣмъ какъ съѣстныя лавки, составившія независимый отъ того положенія отдѣльный родъ промышленности, платили всѣ однообразный акцизъ. Съ 26 мая 1869 года мнѣніемъ государственнаго совѣта положено съѣстныя лавки выдѣлить по платежу въ отдѣльное раскладочное общество и опредѣлить для нихъ средній годовой акцизъ въ пользу города, который соразмѣрять, при помощи раскладки, порядкомъ, указаннымъ для трактирныхъ заведеній. Такимъ родомъ образовалось новое платежное общество, особое отъ трактирныхъ заведеній.

Промышленность съѣстныхъ лавочекъ особенно сильное развитіе получила со времени уничтоженія откуповъ до 1870 года; такъ въ 1863 году ихъ было только 33, въ 1870 же году 114. При прежнемъ порядкѣ обложенія съѣстныя лавочки уплачивали однообразный акцизъ въ 25 руб. съ каждаго заведенія. По введеніи-же въ дѣйствіе правилъ 1869 года акцизъ оставленъ былъ прежній, но за то, въ силу раскладки, заведенія съ большимъ обо-

ротомъ естественно получили большее обложенiе и наоборотъ. Такимъ образомъ, въ промышленность этихъ заведенiй введено было равномѣрное обложенiе акцизомъ по производительности каждаго изъ нихъ.

Эти съѣстныя лавочки представляютъ очень и очень полезныя учрежденiя. Здѣсь рабочiй съ трехъ-рублевымъ бюджетомъ въ мѣсяцъ можетъ быть совершенно сытымъ. Правда, здѣсь нѣтъ ни скатертей, ни салфетокъ, но за то есть сравнительно здоровая и питательная пища, состоящая по большей части изъ щей и каши. Однимъ словомъ, за 10 коп. въ день можно получать сносный и сытный обѣдъ, чего, конечно, не въ состоянiи дать ни одно трактирное заведенiе. Происхожденiе съѣстныхъ лавочекъ надо искать исключительно въ обжорныхъ или харчевныхъ рядахъ, гдѣ, какъ мы указали выше, въ прошломъ столѣтiи торговали уже съѣстными припасами въ переносныхъ лавочкахъ, состоявшихъ изъ двухъ-трехъ большаго размѣра чугуновъ, стола, да пары скамеекъ. Петербуржцы вѣроятно не забыли еще знаменитый обжорный рядъ на Сѣнной. Этотъ рядъ, точно также какъ и въ Москвѣ „кухня" на площади у Владимiрскихъ воротъ и на Хитровомъ рынкѣ могутъ служить прототипомъ нынѣшнихъ съѣстныхъ столовыхъ и кухмистерскихъ.

Въ томъ и другомъ мѣстѣ ежедневно, съ ранняго утра до сумерокъ, не смотря ни на дождь и грязь лѣтомъ и осенью, ни на двадцатиградусные морозы зимою, можно было видѣть десятокъ-другой деревянныхъ, ничѣмъ непокрытыхъ столовъ, расположенныхъ въ грязи или на снѣгу, на открытомъ воздухѣ, и обильно улитыхъ остатками пищи. Бывало, еще идя по Садовой улицѣ уже слышишь зазыванья бабъ-кухмистершъ: „ко мнѣ, ко мнѣ пожалуйте, у меня все горячее, сейчасъ вынесла: похлебка, горохъ, щи, лапша, каша!" Зазыванья эти раздавались во время оно по крайней мѣрѣ изъ десяти

пятнадцати здоровыхъ бабьихъ глотокъ и производили на прохожаго истинно-оглушающее впечатлѣніе. Съ уничтоженіемъ обжорнаго ряда на Сѣнной „народные кормильцы“ перебрались къ Никольскому рынку и теперь производятъ торговлю въ значительно меньшемъ размѣрѣ и при томъ подъ бдительнымъ санитарно-полицейскимъ надзоромъ.

За послѣдніе двадцать лѣтъ въ столицахъ были сдѣланы попытки учредить, такъ-называемыя, народныя столовыя, гдѣ-бы бѣдный людъ сравнительно за дешевую плату могъ получить нормальный, здоровый обѣдъ. Этого рода столовыхъ, основанныхъ исключительно на благотворительныхъ началахъ, всего двѣ въ Петербургѣ и въ нихъ ежедневно обѣдаетъ до 600 человѣкъ и болѣе. Классъ людей посѣщающихъ эти кормежныя заведенія составляютъ неимущіе бѣдняки и пролетаріи. Такъ, достаточно указать, что 1/5 часть всего числа обѣдающихъ составляютъ нищіе, получающіе даровые билеты благотворителей. Обѣды въ народныхъ столовыхъ подраздѣляются на, такъ называемые, нормальные, цѣною въ 6 коп., семейные — вдвое болѣе первыхъ, въ 11 коп.; затѣмъ по желанію можно получать кусокъ вареннаго мяса по 1/4 фунта за 5 коп. и по 1/8 фунта за 3 коп. Такого рода благотворительныя столовыя для бѣднаго люда по своему назначенію вполнѣ желательны, но развитіе ихъ, напр., въ центрѣ города затрудняется отчасти дороговизною здѣсь помѣщеній, отчасти и высокими цѣнами съѣстныхъ припасовъ на рынкѣ.

Вотъ главная причина преобладанія въ типѣ кормежныхъ заведеній съѣстныхъ лавокъ, кухмистерскихъ и традиціонныхъ „дешевыхъ обѣдовъ“.

Существуетъ въ столицахъ и еще одинъ видъ кормежныхъ заведеній, это такъ называемыя „нормальныя столовыя“ общества охраненія народнаго здравія. Цѣль

нормальныхъ столовыхъ дать учащемуся юношеству и всѣмъ лицамъ, которыя не довольствуются хорошимъ домашнимъ, соотвѣтствующимъ гигіенѣ и потребностямъ правильнаго питанія столомъ, возможность имѣть нормальный столъ. При этомъ для каждаго ежедневнаго обѣда, на основаніи таблицы Файта, составленной при мюнхенской академіи, подборъ блюдъ составляется такъ, чтобы въ нихъ содержалось опредѣленное и необходимое для питанія человѣка количество бѣлковъ, жировъ и крахмала.

Трехъ годичный опытъ существованія нормальныхъ столовыхъ ясно говоритъ о ихъ цѣлесообразности и пользѣ для общества. Въ настоящее время въ Петербургѣ считается четыре нормальныхъ столовыхъ и послѣдняя изъ нихъ открыта въ началѣ 1890 года въ Гостиномъ дворѣ, а теперь уже число обѣдающихъ въ ней ежедневно достигаетъ 600 человѣкъ! Всѣ-же нормальныя столовыя питаютъ въ настоящее время около трехъ тысячъ человѣкъ ежедневно.

Это первый у насъ и почти первый въ Европѣ опытъ раціональнаго питанія, основаннаго на всѣхъ новѣйшихъ успѣхахъ науки.

Лучшіе повара міра, лучшіе содержатели всякихъ трактирныхъ заведеній не имѣютъ ни малѣйшаго понятія о раціональномъ питаніи и о тѣхъ успѣхахъ науки, которые добыты ею въ этой области знанія.

А потому и неудивительно, что наши трактирщики и кухмистера смотрятъ съ изумленіемъ на дѣло «нормальныхъ столовыхъ», не отдавая себѣ отчета, отчего это у нихъ нѣтъ такого обилія въ потребителяхъ, а видятъ только одно средство конкурренціи съ ними, это обложеніе нормальныхъ столовыхъ акцизомъ. Но смѣемъ увѣрить, что эта мѣра не достигнетъ желанной цѣли. Нормальное питаніе и обложенное акцизомъ будетъ всегда

успѣшно конкуррировать съ питаніемъ ненормальнымъ. Отсюда слѣдуетъ то, что господамъ содержателямъ кормежныхъ заведеній слѣдуетъ поискать другихъ болѣе разумныхъ способовъ въ борьбѣ съ новыми нормальными столовыми, хотя бы примѣненіемъ у себя того-же метода раціональнаго питанія.

Въ заключеніе скажемъ, что нормальныя столовыя возникли у насъ по мысли почтеннаго профессора И. Е. Андреескаго, при содѣйствіи извѣстныхъ гигіенистовъ Д. В. Каншина и А. П. Доброславина. Имя послѣдняго должно быть дорого каждому петербуржцу, какъ человѣка посвятившаго большую часть своихъ трудовъ на улучшеніе гигіенично-санитарныхъ условій столицы и ея жителей.

VI.

МЕЛОЧНЫЯ ЛАВКИ.

Подъ именемъ мелочныхъ лавокъ у насъ понимаются торговыя заведенія съ продажею пищевыхъ продуктовъ вообще и главнымъ образомъ печенаго хлѣба. Этотъ обширнѣйшій изъ всѣхъ видовъ торговли имѣетъ громадное значеніе въ области продовольствія городскихъ населеній. Въ одной нашей столицѣ считается ихъ до полуторы тысячи, изъ которыхъ одна треть имѣетъ при мѣстахъ продажи и собственныя хлѣбо-пекарни. Названіе свое эти заведенія получили отъ того, что торговля въ нихъ ведется исключительно въ розницу, по мелочамъ.

Самое выраженіе „лавки" знакомо Руси съ очень давнихъ временъ и уже въ XVI столѣтіи въ историческихъ актахъ часто употребляются выраженія: лавки, „полулавки" и „полавочное". Лавки и полулавки въ эту эпоху были чуть-ли не единственнымъ видомъ торговыхъ заведеній. Въ нихъ продавались разные мелкіе, большею частью изготовленные уже съѣстные припасы, напримѣръ: хлѣбъ, пироги, печенка, вареное мясо, рыба и проч., для удовлетворенія требованій первой необходимости. Обыкновенно лавки помѣщались на торгахъ или базарахъ, а въ большихъ городахъ, какъ, напримѣръ, въ Москвѣ, и въ

особыхъ торговыхъ рядахъ. Различіе между лавкою и полулавкою было то, что по новоторговому уставу 1667 года подъ лавкою разумѣлись торговыя помѣщенія простиравшіяся мѣрою до двухъ саженъ, полулавка-же была вдвое меньше, за нихъ и сборъ полавочный шелъ въ половинномъ размѣрѣ. Сборами „полавочными" завѣдывали особо назначенные цѣловальники, которые обязаны были вести счетъ получаемымъ деньгамъ и записывать приходъ въ оброчныя книги.

До 1667 года въ московскомъ государствѣ каждый обыватель города или посада имѣлъ право торговать мелочными припасами, разнося ихъ по городу и по дворамъ. Торговый уставъ 1667 года, стараясь вообще подвести торговлю подъ опредѣленныя и точныя правила, запрещаетъ торговать помимо „извычайныхъ" лавокъ и рядовъ: „и тѣмъ бы ряды и лавки не оскужали и лавочные люди въ убожествѣ не были-бъ".

Съ давнихъ поръ мелочнымъ лавкамъ предоставлено было торговать предметами насущной потребности городскихъ обывателей, и такимъ образомъ за ними до нашего времени сохранилось и почти исключительное право торговли въ розницу печенымъ хлѣбомъ. Однимъ изъ важнѣйшихъ историческихъ актовъ, касающихся мелочниковъ-хлѣбниковъ до петровской эпохи, считается «Царевъ указъ» о хлѣбномъ и калачномъ вѣсѣ, 1682 года, изданный московскимъ обществомъ исторіи и древностей.

Указъ повелѣваетъ всѣмъ лавочникамъ вѣсить хлѣбы «въ правду, по Государеву крестному цѣлованію». Для контроля за правильнымъ исполненіемъ указа были назначены отъ правительства городовой прикащикъ да цѣловальникъ изъ торговыхъ людей со товарищи, на обязанности которыхъ лежалъ контроль за мелочниками-хлѣбниками. «Смотрѣть имъ на крѣпко», чтобы хлѣбы не были недопечены для увеличенія вѣса и чтобы «гуща

и иныя подмѣси въ хлѣбы отнюдь не допускались». Съ виновныхъ-же взыскивать заповѣдь по полу-полтинѣ за каждый разъ. Позднѣе, именно въ 1687 году, заповѣдь штрафная является уже въ такомъ видѣ: за первый и второй разъ полуполтина: а на третій по два рубля, четыре алтына и по полуторы деньги.

То-же наказаніе налагалось и въ случаѣ обвѣса лавочникомъ потребителя. Появленіе указа о хлѣбномъ вѣсѣ вызвано было тѣмъ, что московскіе мелочники пекли хлѣбы «малы не противъ цѣны», отчего бѣдному населенію города «чинились не малыя тягости и убытки». Къ указу прилагалась роспись, сколько и какого вѣса должно было выпекать хлѣбовъ изъ четверти муки, а также сдѣланъ разсчетъ для цѣны печенаго хлѣба, сообразно цѣнности муки.

Мы видѣли отсюда, что мелочники, торгующіе печенымъ хлѣбомъ въ Москвѣ, хотя и подвергались контролю и наказанію, но далеко не въ такой строгой степени, чтобы заставить ихъ отказаться отъ выгодныхъ для нихъ и вредныхъ для потребителей привычекъ. Не такъ смотрѣли на подобныя продѣлки въ Западной Европѣ. Обманъ и недобросовѣстное отношеніе къ дѣлу хлѣбопеченія вызывали здѣсь народныя волненія, часто оканчивавшіяся убійствами торговцевъ-пекарей. Въ XV столѣтіи въ Нюренбергѣ за маловѣсный хлѣбъ рѣзали уши пекарю, и еще въ прошломъ вѣкѣ во многихъ городахъ Германіи существовало наказаніе «Wippe» состоявшее изъ корзины, привязанной къ концу бревна. Въ нее сажали пекаря, показывали толпѣ, а затѣмъ опускали въ воду, пока тотъ не захлебывался, затѣмъ его вынимали изъ воды, приводили въ чувство и снова продѣлывали пытку.

Другимъ наказаніемъ пекарей было привязываніе провинившихся къ позорному столбу, окруженному глубо-

кою грязною канавой, въ которую отъ насмѣшекъ толпы спасался злополучный пекарь.

Исторія мелочныхъ лавокъ съ характеромъ торговли предметами потребленія нераздѣльна по существу и съ исторіей пекарнаго дѣла, такъ какъ хлѣбопеченіе составляетъ и до нынѣ выгоднѣйшую статью въ промышленности *мелочниковъ*. О состояніи хлѣбопеченія въ древней, до-петровской Москвѣ въ общихъ чертахъ не ошибемся, если скажемъ, что во весь тотъ періодъ московской жизни пекарное дѣло не имѣло почти вовсе экономической, торговопромышленной постановки, отсутствіе которой, понятно, отражалось и на самомъ качествѣ продукта, отсутствіемъ въ немъ всякаго улучшенія. Иначе оно и быть не могло, потому что знатное сословіе бояръ и думныхъ людей и вообще людей зажиточныхъ держало у себя домашнихъ пекарей. Большинство-же населенія отличалось слишкомъ нетребовательными вкусами, что и порождало застой и косность въ хлѣбопекарномъ дѣлѣ. Изъ этого застоя вывели московскую хлѣбопекарную промышленность наши добрые друзья нѣмцы, наводнившіе Москву при послѣднихъ предшественникахъ Петра Великаго, при немъ самомъ и его ближайшихъ преемникахъ. Въ концѣ прошлаго столѣтія, по введеніи городоваго положенія, мелочныя лавки были введены въ ремесленные цехи подъ именемъ хлѣбопекарнаго и уже въ 1780 годахъ, въ одномъ Петербургѣ было 77 нѣмецкихъ хлѣбниковъ. Георги сообщаетъ въ своемъ описаніи Петербурга о хлѣбникахъ-мелочникахъ слѣдующее: «Нѣмецкіе и прочіе чужестранные хлѣбники пекутъ бѣлый крупичатый хлѣбъ разными видами и чистой ржаной хлѣбъ, для коего мука и высѣивается ручнымъ ситомъ, отчего и называется оной хлѣбъ ситнымъ».

«Русскіе хлѣбники пекутъ свои хлѣбы тверже и большею частью полумѣсяцемъ, какъ-то калачи. Другіе

пекутъ только кислые ржаные хлѣбы изъ рѣшетной муки».

Далѣе Георги утверждаетъ, что число русскихъ хлѣбниковъ «весьма велико», но при всемъ томъ въ цехъ въ 1789 году записались только девять изъ нихъ.

Интересна та патріархальность, съ каковою велась мелочная и хлѣбная торговли до прошлаго столѣтія. Лавки, въ смыслѣ торговыхъ помѣщеній, были достояніемъ немногихъ, большинство-же торговало черезъ окно, открывавшееся прямо съ улицы въ пекарню, которая часто служила и жилищемъ мелочника.

Мелочная торговля до изданія положенія о пошлинахъ на право торговли и другихъ промысловъ, т. е. до 1863 года, была крайне выгодною, потому что въ нихъ продавались всевозможные предметы потребленія и, притомъ мѣщане, т. е. сословіе, въ рукахъ котораго находилась почти вся эта отрасль торговли, уплачивали одну подушную подать, да незначительные общественные сборы. При такихъ благопріятныхъ обстоятельствахъ, какъ отсутствіе торговыхъ податей, естественно, что мелочныя лавки расплодились чрезвычайно. Такъ въ 40-хъ годахъ нынѣшняго столѣтія Пушкаревъ насчитывалъ ихъ до 2,600.

По его словамъ, мелочная лавка тридцатыхъ годовъ была въ своемъ родѣ достопримѣчательностью столицы. Въ Петербургѣ нѣтъ улицы, переулка, закоулка, гдѣ не увидали-бы вы мелочной лавки, или «фруктовой», или «овошенной», съ размалеванными на вывѣскѣ арбузомъ, дыней, ягодами и традиціонной головой сахара. Первые три «фрухта» возможно еще не встрѣтить на нѣкоторыхъ вывѣскахъ мелочныхъ лавокъ, но голову сахара, на половину обернутую въ синюю бумагу—встрѣтите всегда».

Въ «мелочной» все имѣется не только для удовлетворенія желудка, но даже и малѣйшей прихоти. По-

пробуйте купить. Вамъ за пятачекъ, за гривенникъ отпустятъ и чаю, и сахару, и кофе, и миндалю, и хлѣба, капусты, трески и т. д. Понятно, что если и при настоящихъ условіяхъ мелочной торговли, мы зачастую видимъ, что чаю сообщается запахъ кислой капусты, а сахаръ отдаетъ треской или керосиномъ, то что-же можно было ожидать 50—60 лѣтъ назадъ, когда санитарный надзоръ за торговлей находился еще въ младенческомъ состояніи?

Громадное значеніе въ промышленности мелочныхъ лавокъ имѣло установленіе таксированныхъ цѣнъ на печеный хлѣбъ. Первое установленіе таксы на хлѣбъ относится ко времени Петра Великаго (1725г.), который, узаконивъ цѣны на хлѣбъ, опредѣлилъ виновныхъ въ уклоненіи отъ таксы бить батогами нещадно. При Аннѣ Іоановнѣ наказаніе мелочниковъ облегчили и замѣнили его денежнымъ штрафомъ и тюрьмою. Вновь опредѣленная такса введена была въ царствованіе Елизаветы Петровны, потому что «въ Москвѣ всякій хлѣбъ продаютъ весьма дорогими цѣнами, отчего народу не малое отягощеніе происходитъ». При Екатеринѣ II-й обращено было вниманіе на гласность, а не наказаніе, и еженедѣльно обнародовались вѣдомости о цѣнахъ на хлѣбъ и муку. При Павлѣ Петровичѣ была назначена такса на всѣ съѣстные припасы. Вскорѣ затѣмъ оставили таксу только въ городахъ и то не на всѣ пищевые продукты.

Въ сводѣ законовъ т. XIII, въ уставѣ о народномъ продовольствіи ст. 755 изд. 1857 изложено слѣдующее: „Въ отвращеніе произвольнаго возвышенія цѣнъ на нужнѣйшіе предметы продовольствія: на печеный хлѣбъ и мясо, устанавливаются тому и другому, когда потребуется, опредѣленныя цѣны, именуемыя таксами".

Къ статьѣ приложено примѣчаніе, опредѣляющее, что изъ 1 пуда ржаной муки выходитъ 1 пудъ 20 фунтовъ

печеныхъ рѣшетчатыхъ хлѣбовъ, далѣе приведены такіе же расчеты и относительно пшеничной муки. Затѣмъ прибавляются расходы печенія и установленная для хлѣбопековъ прибыль. Въ 1858—60 годахъ таксы на хлѣбъ были снова отмѣнены въ Петербургѣ, а въ 1864 году и въ Москвѣ. Узаконенія о таксахъ отмѣнены по продолженію свода законовъ 1876 года.

Начиная съ 1881 года вопросъ о таксахъ на хлѣбъ разсматривался въ специальной коммисіи, которая въ своихъ заключеніяхъ выразила слѣдующіе выводы: „При выпеканіи 1 куля муки накладные расходы считаются въ 1 руб. 80 коп. При цѣнѣ ржаной муки 12—13 руб. за куль, слѣдуетъ продавать хлѣбъ не выше 3-хъ коп. за фунтъ; считая прибыль пекарямъ и лавочникамъ отъ 1 руб. 10 коп. до 2 руб. 10 коп. съ куля.

Такъ называемый припекъ, составляющій главный источникъ дохода мелочниковъ при печеніи хлѣба, коммисія считала въ 170 фунтовъ на куль муки въ 9 пуд., что составляетъ излишекъ въ 32 проц.

Въ 1885 году г. с.-пб. градоначальникъ для удешевленія цѣнъ на хлѣбъ при цѣнѣ муки въ 8 руб. за куль приглашалъ около 64 владѣльцевъ мелочныхъ лавокъ, имѣющихъ и свои хлѣбо-пекарни, для установленія пониженной цѣны на фунтъ выпекаемаго хлѣба: I сорта изъ смѣси пеклеванной осѣянной муки — 3 коп., II сорта — изъ смѣси обыкновенной и обдирной — 2½ коп. и III сорта изъ обыкновенной муки по цѣнѣ въ 2 коп. за фунтъ хлѣба.

По постановленію 1880 года въ мелочныхъ лавкахъ должно выставлять на видныхъ мѣстахъ, на входныхъ дверяхъ и окнахъ объявленія о цѣнахъ на ржаной хлѣбъ по сортамъ.

По положенію 1863 года мелочныя лавки на право торговли должны пріобрѣтать документы, служащіе опре-

дѣленіемъ ихъ податной способности, какъ-то промысловое свидѣтельство и свидѣтельство на мелочной торгъ.

Выше мы упомянули, что для мелочниковъ важное значеніе въ пекарномъ дѣлѣ составляетъ припекъ.

Припекомъ на языкѣ мелочныхъ лавочниковъ или, какъ они сами себя величаютъ, „крошевниковъ" называется разница одной и той-же муки въ сыромъ и выпеченомъ видѣ и разница непремѣнно въ пользу печеной муки.

Для этой цѣли лавочники прибѣгаютъ къ самымъ разнообразнымъ пріемамъ, начиная отъ добросовѣстнаго употребленія сухой, овинной и сыромолотной ведренной муки, дающихъ наибольшій процентъ клейковины, — до всевозможныхъ противозаконныхъ, какъ-то примѣсью минеральныхъ веществъ, — въ чемъ можно убѣдиться изъ судебной практики мировыхъ установленій.

Мы говоримъ здѣсь о мелочныхъ лавкахъ почти исключительно съ точки зрѣнія торговли печенымъ хлѣбомъ. Но это потому, что, по словамъ самихъ лавочниковъ-мелочниковъ, хлѣбъ считается для нихъ самымъ „хлѣбнымъ" товаромъ, т. е. дающимъ наибольшій процентъ. Продажа остальныхъ товаровъ, какъ, напримѣръ, почтовыхъ марокъ, доставляющая только 10 процентовъ, считается чуть не убыточною. Сахаръ-же, доставляющій не болѣе 15 процентовъ, признается раззорительнымъ товаромъ, который держатъ только для удовольствія покупателей, пріобрѣтающихъ этотъ продуктъ обыкновенно вмѣстѣ съ чаемъ или кофе.

Покупателей своихъ мелочники-„крошевники" дѣлятъ обыкновенно на двѣ категоріи. Къ первой принадлежатъ покупающіе товаръ на наличныя деньги—такихъ, однако, немного и ими мелочники очень дорожатъ. Ко второй

относятся заборщики на книжку. Этотъ видъ покупателей гораздо многочисленнѣе; ихъ раздѣляютъ на вѣрныхъ, сомнительныхъ и малонадежныхъ. Первымъ вѣрятъ легко и много, вторымъ уже труднѣе, а третьихъ стараются по возможности избѣгать, но и безъ нихъ мелочная торговля не обходится; такому покупателю преимущественно отпускается заваль, бракъ и т. п. товары.

Всѣхъ мелочныхъ лавокъ въ Петербургѣ, какъ мы уже сказали, до полутора тысячъ; почти такое-же количество имѣется ихъ и въ Москвѣ. Къ сожалѣнію, ни объ одномъ изъ русскихъ городовъ мы не имѣемъ свѣдѣній о положеніи въ нихъ промышленности мелочныхъ лавокъ для сравненія ихъ съ С.-Петербургомъ и Москвою.

Въ столицахъ-же мелочныя лавки имѣютъ слишкомъ много общихъ чертъ, характеризующихъ только то, что всѣ онѣ организованы по одному и тому-же шаблону. Обороты мелочныхъ лавокъ простираются отъ десяти до ста тысячъ въ годъ; наибольшій процентъ ихъ приходится на заведеніе съ оборотомъ 35 тысячъ рублей.

Въ заключеніе мы приведемъ свѣдѣнія о цѣнѣ на печеный ржаной хлѣбъ въ концѣ прошлаго столѣтія и въ настоящее время; въ 1797 г. фунтъ ржанаго хлѣба стоилъ 1,5 коп. на ассигнаціи, при цѣнѣ муки 1-го сорта въ 55 к. асс. за пудъ. Черезъ пятьдесятъ лѣтъ цѣна на печеный хлѣбъ остается почти та-же, въ 1847 г. фунтъ хлѣба — 1,01 к. уже на серебро, причемъ пудъ муки стоитъ 37 к. сер.; въ 1865 г. фунтъ хлѣба стоитъ 1,24 к., при цѣнѣ муки 49 к. за пудъ. Въ послѣдніе 5 лѣтъ цѣны на хлѣбъ были слѣдующія: за фунтъ печенаго хлѣба — 2,2 к. при цѣнѣ муки въ 94,3 к. за пудъ. Возрастаніе цѣнъ на хлѣбъ шло до 50-хъ годовъ очень медленно, но затѣмъ идетъ замѣчательно быстро, такъ что уже въ 70-хъ годахъ цѣны

на хлѣбъ (71 к. за пудъ печенаго хлѣба) чуть не вдвое превышаютъ цѣны 40-хъ и 50-хъ годовъ (съ 1837—1856 г.), а цѣны 80-хъ годовъ чуть не въ 2¼ раза выше послѣднихъ. Самыя высокія цѣны стояли на хлѣбъ въ 1880—81 годахъ, самыя минимальныя за весь періодъ (съ 1797 года) въ 1807—1816 г. (29 к. пудъ хлѣба).

VII.

БУЛОЧНЫЯ И КОНДИТЕРСКІЯ.

При неразвитости общественной жизни въ древней Руси весьма странно было-бы предполагать у русскихъ существованіе такихъ промышленныхъ заведеній какъ булочныя и кондитерскія. Сколько извѣстно изъ памятниковъ отечественной старины, благодаря нетребовательности вкуса московскаго простолюдина, составлявшаго массовой элементъ населенія, калачи и пряники были исключительными предметами булочнаго и кондитерскаго производствъ въ до-петровскую эпоху. Да и эти незатѣйливые продукты приготовлялись домашнимъ образомъ, для потребленія семьи и весьма мало на продажу. По Костомарову, бѣлый хлѣбъ въ старину, въ отличіе отъ хлѣба ржанаго, называли общимъ именемъ „калачъ", не принимая во вниманіе ни его формы, ни вѣса, ни объема

Въ XVII вѣкѣ появляются калашные курени уже какъ заведенія торгующія бѣлымъ хлѣбомъ; въ Москвѣ такіе курени составляли даже цѣлую улицу, называвшуюся калашнымъ рядомъ. Продавцы калачей по большей части были и пекарями ихъ. Впрочемъ, въ городахъ существовали хлѣбные и калашные прасолы, какъ видно изъ устава о хлѣбномъ и калачномъ вѣсѣ, временъ Алексѣя Михай-

ловича, которые сами не пекли хлѣбовъ, но покупали у хлѣбниковъ и калашниковъ и перепродавали. Въ Москвѣ хлѣбники и калашники составляли особыя корпораціи, обязанныя наблюдать установленныя отъ правительства правила. Для этого издавна производилась хлѣбная и калашная „извѣстка", посредствомъ выборныхъ цѣловальниковъ изъ торговыхъ людей, которые, соображая цѣнность муки, устанавливали, сколько слѣдуетъ изъ четверти муки выпекать калачей или хлѣбовъ. Такіе „извѣстки" производились на каждый годъ, но возобновлялись въ неопредѣленные сроки. Калачи были алтынные, грошевые, двуденежные и денежные. Число выпекаемыхъ калачей разныхъ цѣнъ было различно, смотря по цѣнности муки; чѣмъ мука дороже, тѣмъ больше изъ четверти выпекалось алтынныхъ, грошевыхъ, двуденежныхъ и денежныхъ калачей и, наоборотъ, при дешевизнѣ муки калачей было меньше, но за то они были объемистѣе.

Калачи пекли двухъ сортовъ: тертые и коврижчатые; кромѣ калачей продавались ситные пироги, это были большіе пшеничные хлѣбы и стоили они до трехъ алтынъ. Предъ Пасхою калашники продавали куличи. Въ 1651 г. куличъ стоилъ три алтына двѣ деньги. Въ лѣтописяхъ упоминаются еще „ячные" хлѣба, о которыхъ говорится, что они „чисты зѣло" и „печены съ медомъ и съ макомъ творени". Первое положительное требованіе закона о правильномъ печеніи булокъ и калачей въ Россіи, а также установленіе цѣны на булочные товары встрѣчается въ одномъ указѣ Петра I. При Аннѣ Іоановнѣ булочниковъ на ряду съ хлѣбопеками наказывали „саженіемъ въ тюрьмы, штрафованіемъ тѣлесно и деньгами" за всякое отступленіе отъ установленныхъ вѣса и цѣнъ. Въ это-же время положено было (указомъ 1733 года) напечатать и раздать булочникамъ таксу, по которой они должны были печь булки.

Въ концѣ прошлаго столѣтія булочники вели торговлю слѣдующимъ образомъ. Пекарни строили преимущественно на окраинахъ города или на глухихъ улицахъ, а продажу производили изъ палатокъ, разбросанныхъ по всѣмъ городскимъ рынкамъ, а также посылали по городу разнощиковъ съ корзиною бѣлаго хлѣба, которые и обходили по домамъ частныхъ владѣльцевъ.

Въ это время въ Петербургѣ развивалось булочное дѣло на нѣмецкой подкладкѣ. Добродушные тевтоны, забираясь въ Россію, находили здѣсь прекрасное поприще для просвѣщенія насъ различными „кухенами" и „бродами": появились устроенныя на заграничный манеръ булочныя различныхъ Веберовъ, Петерсовъ и т. п.

Нѣмецкія булочныя основывались преимущественно въ центральныхъ частяхъ города и на главныхъ улицахъ; при всѣхъ устраивались чисто содержимые магазины, откуда потребители могли всегда получать свѣжія и хорошо выпеченныя булки. Изъ Петербурга нѣмцы булочники начали было въ 20-хъ годахъ текущаго столѣтія переселяться въ Москву, гдѣ въ теченіи почти тридцати лѣтъ боролись съ русскими за преобладаніе въ булочно-пекарномъ дѣлѣ, пока, наконецъ, послѣдніе, во главѣ съ покойнымъ И. М. Филипповымъ, не вытѣснили нѣмцевъ съ московскаго булочнаго рынка. За Филипповымъ потянулись и другіе русскіе хлѣбники, стараясь выпекать бѣлый хлѣбъ не хуже нѣмцевъ и вообще угождать вкусамъ потребителя, продавая хлѣбъ и булки дешевле нѣмецкихъ булочныхъ. Съ 60-хъ годовъ и по настоящее время русская булочная господствуетъ въ Москвѣ почти безраздѣльно. Такъ въ 1888 году изъ 364 булочныхъ 347 принадлежали православнымъ, 12—евреямъ и 5 только лютеранамъ. Такую побѣду русскаго элемента въ московскомъ булочномъ дѣлѣ современные булочники не безъ основанія объясняютъ главнымъ образомъ мало-

развитыми потребностями русскихъ хлѣбниковъ сравнительно съ булочниками нѣмцами;—это давало возможность русскимъ пекарямъ, въ періодъ усиленной конкурренціи съ иностранцами, довольствоваться меньшимъ процентомъ прибыли.

Желательно было-бы обратить вниманіе петербургскихъ булочниковъ изъ русскихъ на примѣръ Москвы, которая въ своихъ булочныхъ выпекаетъ ежегодно около 2 милліоновъ пудовъ одной пшеничной муки, на сумму почти въ пять милліоновъ рублей, остающихся всецѣло въ Россіи, тогда какъ Петербургъ, потребляющій несомнѣнно не меньшее количество булочныхъ издѣлій, почти все передаетъ въ руки иностранцевъ, благодаря исключительно неумѣнію петербургскихъ пекарей приспособляться ко вкусамъ и потребностямъ публики.

Здѣсь мы позволимъ сдѣлать небольшое отступленіе и посмотримъ на кондитерское искусство въ доброе старое время, представителями котораго были пряники сахарные и коврижки медовыя. Пряники употреблялись при разныхъ случаяхъ; пряники при царскомъ столѣ, пряники для дѣтей, для возлюбленныхъ, пряники для прощенаго воскресенья, для свадебъ и т. п. случаевъ.

Въ старину, говоритъ И. Голышевъ, прянишныя издѣлія составляли первостепенную принадлежность домашняго хозяйства, какъ богатаго, такъ равно и бѣднаго. Всякій случай и всякая пирушка не обходились безъ пряниковъ. Въ концѣ XVII столѣтія, въ обѣдѣ, по случаю рожденія царевича Петра Алексѣевича, въ числѣ ста двадцати блюдъ упоминаются: «ковришка сахарная большая, гербъ государства московскаго. Вторая ковришка сахарная-жъ коричная».

Производство пряниковъ въ прежнее время составляло совершенно отдѣльный промыселъ, независимый ни отъ калашниковъ, ни отъ хлѣбниковъ, такъ по крайней мѣрѣ

было до половины прошлаго столѣтія. Съ этого-же времени городское населеніе, въ особенности Петербурга, познакомилось съ дессертомъ иноземнаго происхожденія, какъ-то съ обсахаренными плодами, печеніемъ, конфектами, тортами и т. п. сладкими пирогами. Эти дессерты пришлись по вкусу столичнымъ обывателямъ и спросъ на нихъ возвысился въ ущербъ завѣтнымъ пряникамъ и коврижкамъ.

Въ половинѣ XVIII вѣка въ Петербургѣ начинаютъ возникать спеціальныя кондитерскія заведенія, цѣль которыхъ была приготовлять различнаго рода сладкія печенія, пирожное и мороженое. Одна изъ первыхъ кондитерскихъ въ Петербургѣ была въ концѣ прошлаго столѣтія въ домѣ Мѣдникова у Аничкова моста. Содержалъ ее какой-то г. Акколо: здѣсь продавались на выносъ конфекты, марципаны и любимая въ то время «нуга», а также предлагались для потребленія на мѣстѣ чай, кофе и шоколадъ. Съ начала текущаго столѣтія кондитерскія начинаютъ служить мѣстомъ сборища различныхъ классовъ люда для чтенія газетъ и обмѣна мыслей, представляя родъ маленькихъ клубовъ. Здѣсь не безъинтересно будетъ сообщить о происхожденіи Караванной улицы. По словамъ М. И. Пыляева, существуетъ преданіе, что она названа такъ по имени жившаго въ ней кондитера-булочника Каравайненъ уже въ царствованіе императора Александра I.

Всѣхъ кондитеровъ въ прошломъ столѣтіи въ Петербургѣ было не болѣе десятка, а цехъ русскихъ конфетчиковъ и пряништиковъ въ то время состоялъ изъ 13 мастеровъ, 57 подмастерьевъ и 65 учениковъ; гораздо болѣе этихъ мастеровъ служило при дворѣ и у знатныхъ вельможъ.

Искуственныя пирамиды съ ланшафтами или съ историческими и другими изображеніями, также съ храмами,

эмблемами и проч., скорѣе въ то время приближали это ремесло къ художеству, чѣмъ къ поваренному искусству. Самыя роскошныя и изящныя кондитерскія были расположены по Невскому проспекту. До 1810 г. у насъ были „конфектныя лавки", а съ послѣдняго года открылась первая „кондиторей". Въ 1822 году уже блистали сладкою славою кондитерскія Віоле у Полицейскаго моста, въ домѣ Коссиковскаго, теперь Елисѣева; другая напротивъ въ домѣ Котомина; Вольфа, подъ названіемъ Китайской, послѣдняя одна изъ старѣйшихъ въ Петербургѣ, она была убрана и отдѣлана въ Китайскомъ вкусѣ; затѣмъ Доминика въ домѣ Петропавловской церкви, прежде она помѣщалась въ подвальномъ этажѣ ветхаго дома Голландской церкви на Невскомъ, слыла она подъ фамиліей своего хозяина Рицъ-Апорта; затѣмъ очень хорошая французская Дюшона, тоже на Невскомъ близь Садовой; въ домѣ Армянской церкви была сперва кондитерская Амбіеля, затѣмъ былъ ея хозяиномъ извѣстный на поприщахъ садовыхъ увеселеній Иванъ Ив. Излеръ; первый завелъ великолѣпіе въ убранствѣ комнатъ кондитеръ Беранже (кондитерская его помѣщалась у Синяго моста). Ее нерѣдко посѣщалъ маститый поэтъ Г. Р. Державинъ; въ домѣ, гдѣ она помѣщалась, жила интимная пріятельница пѣвца Фелицы. Въ кондитерской, существующей посейчасъ у Исаакіевскаго сквера, очень часто сиживалъ за чашкой шоколада А. С. Пушкинъ, и здѣсь же въ день роковой дуели онъ рано утромъ пилъ кофе. Нынѣшняя кондитерская Прадера на углу Вознесенскаго и Адмиралтейской площади тоже очень старинная; она стоитъ на томъ мѣстѣ, гдѣ стояла австерія, въ которую заходилъ Петръ Великій. Прежнія кондитерскія были очень скромныя, въ нихъ продавались леденцы съ билетцами и трехъкопѣечные слоеные пирожки.

Въ Москвѣ кондитерскія появились нѣсколько позднѣе,

гдѣ онѣ и до сихъ поръ не имѣютъ того характера, какой мы видимъ въ петербургскихъ. Тамъ кондитерская называется кофейною по той простой причинѣ, что главнымъ продуктомъ потребленія служитъ кофе. Издавна на Никольской улицѣ славилась греческая кофейная, куда сходились греки со всей Москвы пить крѣпкій левантскій кофе. Здѣсь, по словамъ г. Снигирева, частенько видывали и аѳонскихъ монаховъ за чашкою чернаго кофе, покуривавшихъ крѣпкій табакъ.

Въ тридцатыхъ годахъ большою извѣстностью пользовалась кондитерская Бажанова, извѣстная болѣе подъ именемъ „литературной кофейной".

По свѣдѣніямъ статистическаго ежегодника за 1887 годъ, въ Петербургѣ значилось — 61 кондитерское заведеніе съ оборотомъ 3.233,000 руб., изъ нихъ одно съ оборотомъ въ 800 тысячъ, булочныхъ-же, по исчисленію 1888 года. числилось 520, съ оборотомъ отъ двухъ тысячъ до 200 тысячъ руб.!

Издавна также петербуржцы лакомились особаго рода бѣлымъ хлѣбомъ, именно „*выборгскими кренделями*". Эти крендели появились въ Россіи, какъ говоритъ преданіе, со времени Петра Великаго, который, разъ отвѣдавъ ихъ въ Выборгѣ, велѣлъ доставлять ихъ и въ Петербургъ, гдѣ до сороковыхъ годовъ и торговали ими пекаря-финляндцы, не открывая никому секрета сдобы этихъ кренделей. Въ сороковыхъ-же годахъ русскому пекарю Александру Иванову, торговавшему въ Симеоновскомъ переулкѣ, удалось узнать этотъ секретъ, и довольно курьезнымъ образомъ. Чтобы научиться печь выборгскіе крендели, онъ поѣхалъ въ Выборгъ, гдѣ и ходилъ по булочнымъ, притворяясь не понимающимъ пекарнаго дѣла. На счастье увидѣла его здѣсь одна богатая и далеко не цѣломудренная финляндка — вдова одного изъ главнѣйшихъ выборгскихъ булочниковъ, и — любовь была при-

чиною того, что Александру Иванову удалось узнать секретъ приготовленія выборгскихъ кренделей, съ которымъ онъ, возвратясь въ Питеръ, началъ печь крендели, что называется, на славу. Ивановскіе крендели принесли автору и популярность, и хорошій барышъ. Черезъ него секретъ приготовленія выборгскихъ кренделей перешелъ и ко многимъ другимъ булочникамъ.

Не менѣе популяренъ и другой русскій булочникъ тоже Ивановъ, торгующій на углу Садовой и Гороховой; этотъ стяжалъ извѣстность введеніемъ въ булочную торговлю такъ называемыхъ „розанчиковъ", составлявшихъ по „сдобѣ" долгое время его личный секретъ. Такимъ образомъ и въ булочномъ дѣлѣ, равно какъ и во всякомъ другомъ, всякое нововведеніе есть уже порядочный шагъ какъ къ обогащенію, такъ и къ развитію производства.

VIII.

ЧАЙ И ЧАЙНАЯ ТОРГОВЛЯ.

Чай составляетъ одну изъ главныхъ потребностей современнаго человѣка.

Въ настоящее время трудно найти въ Россіи уголокъ, гдѣ-бы чай не былъ извѣстенъ. Чай пользуется расположеніемъ даже той касты русскихъ людей, которая въ своей слѣпой привязанности къ „старой вѣрѣ“ поразила табакъ анафемою, какъ ересь.

Получившій громадную популярность почти среди половины всего населенія земнаго шара, напитокъ этотъ, кромѣ общаго названія „китайскаго“, имѣющаго на мѣстѣ своей родины до 750 различныхъ названій, приготовляется и изъ другихъ матеріаловъ. Такъ въ Южной Америкѣ употребляется чай подъ названіемъ парагвайскаго или матэ. Ароматъ этого чая превосходитъ даже многіе сорта китайскаго и потребляется онъ почти въ такомъ-же количествѣ, какъ и китайскій. Въ сѣверныхъ странахъ, какъ-то: Швеціи, Сѣверной Америкѣ и Сибири извѣстенъ чай „лабрадорскій“, приготовляемый изъ извѣстнаго болотнаго растенія багульника (Ledum palustre).

Въ Африкѣ пьютъ чай „катъ“ или „хаатъ“, извѣстный въ Европѣ подъ именемъ „абиссинскаго“; свойства и

вкусъ его очень близки къ китайской травкѣ. Упомянемъ еще о „тасманскомъ“ чаѣ, распространенномъ исключительно въ Австраліи.

Такимъ образомъ мы видимъ, что чай въ различныхъ видахъ распространенъ по всѣмъ странамъ свѣта, но первое мѣсто по справедливости принадлежитъ чаю китайскому. Европейцы впервые познакомились съ китайскимъ чаемъ въ половинѣ XVI вѣка, во всякомъ случаѣ не ранѣе русскихъ, о знакомствѣ которыхъ съ этимъ напиткомъ имѣются точныя свѣдѣнія, относящіяся къ 1638 году.

Въ этомъ году было отправлено изъ Москвы посольство къ алтынскимъ ханамъ на озеро Упса. Наше посольство здѣсь впервые познакомилось съ чайнымъ напиткомъ, какъ съ предметомъ входившимъ въ придворный этикетъ. При отъѣздѣ посольства, его принудили взять съ собою въ подарокъ московскому царю этотъ, по мнѣнію русскихъ, „ничтожный товаръ“. На прощальной аудіенціи посланнику Василію Старкову, въ отплату за его подарки, было навязано 200 бах-ча, т. е. бумажныхъ пакетовъ съ чаемъ (каждый соболь стоилъ въ то время 30 коп., слѣдовательно чай оцѣненъ былъ въ 30 руб. ассигнаціями). Всѣ возраженія русскаго посла противъ столь безполезнаго товара не послужили ни къ чему, и приказаніе хана было исполнено въ точности. Это первое историческое извѣстіе о знакомствѣ съ китайскимъ чаемъ. Но мы полагаемъ, что русскіе знали о томъ и ранѣе; такъ, напримѣръ, посланные въ 1567 году въ Китай казачьи атаманы, Иванъ Петровъ и Бурнашъ Елычевъ, перечисляя подробно видѣнныя ими въ Китаѣ растенія и плоды — „отъ цвѣтовъ и гвоздики до капусты и рѣпы“—прибавляютъ, что видѣли и еще „овощи“, но какъ назвать — не знаютъ; вѣроятно, они видѣли чай, но не умѣли назвать его общепонятнымъ словомъ.

Въ 1654 году отправленъ былъ въ Китай изъ Иркутска посланникомъ боярскій сынъ Θедоръ Исаковичъ Байковъ, который въ своемъ статейномъ спискѣ разсказываетъ, между прочимъ, о томъ, какъ подносили ему китайцы чай, вареный съ молокомъ и коровьимъ масломъ.

Въ 1674 году чай уже продавался на московскомъ рынкѣ, гдѣ шведъ Кильбургеръ, бывшій въ то время въ Москвѣ, покупалъ чай по 30 коп. фунтъ.

Послѣ Байкова изъ Москвы отправленъ былъ въ Китай для переговоровъ грекъ Николай Спаθарій, который по возвращеніи оттуда написалъ обширное сочиненіе, по китайскимъ и европейскимъ источникамъ, о Китаѣ. Между многими весьма любопытными извѣстіями въ сочиненіи Спаθарія заключается довольно обстоятельное сказаніе о чаѣ. Это сказаніе для насъ особенно интересно тѣмъ, что указываетъ на значеніе въ Россіи чая въ XVII вѣкѣ. Спаθарій пишетъ: „Трава чай нигдѣ не родится такая, что здѣсь (въ Китаѣ), и для того опишемъ какъ родится...“

Слѣдуетъ описаніе растенія и способъ его приготовленія „*ради варенья чаю*“. „Китайцы то питіе зѣло похваляютъ: сила и лекарства отъ него всегда извѣщаетъ, потому день и ночь они пьютъ и гостей своихъ подчиваютъ“. Спаθарій пробовалъ пить и говоритъ, что чай есть „питіе доброе“ и когда привыкнешь — „гораздо укусно“.

Изъ этихъ словъ Спаθарія видно, что у насъ въ XVII вѣкѣ хотя и знали о чаѣ, но не умѣли еще его заваривать, и не знали, что для привыкшихъ онъ составляетъ напитокъ „*гораздо укусный*“.

Если не умѣли заваривать чай, то, значитъ — приготовляли его иначе, изъ словъ-же Спаθарія: „ради варенья чаю“ можно заключить, что чай буквально варили, чѣмъ

уничтожался его „укусъ". Справедливость такого заключенія подтверждается тѣмъ-же Спаѳаріемъ, который сообщаетъ за новость о дѣйствіи кипящей воды на чай, указывая этимъ на надлежащій способъ приготовленія напитка не въ видѣ отвара, а въ видѣ настоя.

Такимъ образомъ, когда русскіе узнали настоящій способъ приготовленія чайнаго напитка и попривыкли къ его „укусу", естественно, что сношенія съ Китаемъ должны были получить болѣе прочную постановку.

Черезъ два года по возвращеніи Спаѳарія, именно, въ 1680 году, русское правительство впервые вступило въ дипломатическія сношенія съ Китаемъ и тогда-же въ Нерчинскѣ былъ заключенъ первый договоръ, по которому обѣ стороны рѣшили — выражаясь текстуально: „для начатья дружбы для своихъ дѣлъ въ обоихъ странахъ пріѣзжать и отъѣзжать до обоихъ государствъ добровольно и покупать и продавать, что имъ надобно..." Отсюда начинаются правильныя торговыя сношенія Россіи съ Китаемъ, основаніемъ которыхъ послужилъ „укусный напитокъ".

Нельзя сказать, съ какою быстротою распространялось на Руси употребленіе чая. По сохранившейся Нижегородской таможенной явочной книгѣ 1722 года, о товарахъ, явленныхъ купцомъ гостинной сотни Яковомъ Пушниковымъ, торговавшимъ всевозможными предметами, заморскими и китайскими, чая въ привозѣ не показано; въ первомъ же тарифѣ, изданномъ въ 1724 году, чай „всякій" значится въ привозѣ и отвозѣ, съ пошлиной ввозимый — 10 коп., а вывозимый — 5 коп. съ фунта; но тарифъ этотъ относился къ европейской торговлѣ; слѣдовательно, въ немъ упоминается чай, проходившій моремъ, на иностранныхъ корабляхъ. Съ учрежденіемъ въ 1725 году на границѣ Китая Кяхты, явилась возможность получать чай изъ первыхъ рукъ; но по новости для

русскихъ покупателей, сортировка чаевъ едва-ли могла быть удовлетворительна.

Первый тарифъ по азіатской торговлѣ изданъ въ 1725 году; изъ этого тарифа видно, что въ половинѣ XVIII вѣка чай уже составлялъ одну изъ главныхъ статей торговли съ Китаемъ. Миллеръ въ „Описаніи о сибирскихъ торгахъ", напечатанномъ въ 1756 году, показываетъ чай въ числѣ китайскихъ товаровъ, проходившихъ черезъ Сибирь, и выставляетъ цѣны, существовавшія въ Кяхтѣ.

Въ бытность его на русско-китайской границѣ, самый лучшій цвѣточный чай (зеленый Джуланъ) стоилъ 70 рублей за цыбикъ въ 100 фунтовъ, но затѣмъ вздорожалъ до 80, 90 и 100 рублей.

По Миллеру, за полтораста лѣтъ тому назадъ, фунтъ лучшаго цвѣточнаго чая (зеленаго), оплоченный пошлиною, въ Кяхтѣ стоилъ не болѣе рубля, а фунтъ хорошаго чернаго—75 коп.

Съ постройкою Кяхты начинается правильная мѣновая торговля съ китайцами. Предметами промѣна съ нашей стороны была сибирская рухлядь, мерлушка и сукна, за которые мы брали отъ китайцевъ чай.

Прочное начало кяхтинской торговлѣ положено Екатериною II. Главнымъ мѣстомъ склада нашихъ товаровъ сдѣлалась Кяхта, а мѣстопребываніемъ китайцевъ, торгующихъ съ русскими, по трактату 1727 года, назначена слобода Маймачинъ—въ 120 саженяхъ отъ Кяхты. Въ 1800 году издано было положеніе о чайной торговлѣ, на основаніи котораго торговля кяхтинская должна была производиться только мѣною и безъ кредита;—торговлю съ маймачинскими купцами позволено производить только лицамъ православнаго исповѣданія; иностранцамъ-же запрещено было принимать участіе въ этой торговлѣ.

Въ минувшемъ столѣтіи привозъ чая черезъ Европу

былъ дозволенъ съ 1724 по 1816 годъ, а потомъ—съ 1819 по 1822 годъ; съ 1822-же года, въ видахъ покровительства кяхтинской торговлѣ, ввозъ чая изъ Европы былъ запрещенъ, но это запрещеніе развило контрабандную доставку въ Россію черезъ западную сухопутную границу такъ называемаго кантонскаго чая. Эта контрабанда постепенно увеличивалась въ обширности, такъ что, судя по даннымъ о конфискаціи чаевъ по европейской границѣ, которая въ исходѣ пятидесятыхъ годовъ достигала до громадной цифры (свыше 7,000 пуд. въ 1858 году), правительство старалось найти мѣры къ прекращенію контрабанды, такъ какъ ежегодно увеличивавшіяся цифры конфискованныхъ чаевъ говорили лишь въ пользу развитія тайной торговли чаемъ. Изъ цѣлаго ряда мѣръ, предложенныхъ къ ограниченію контрабанды, остановились на мысли разрѣшить свободный ввозъ кантонскаго чая въ Россію. Эта мысль была узаконена 30 марта 1861 года, а отсюда начинается плачъ кяхтинскихъ торговцевъ о потерѣ столь близкой ихъ сердцу чайной монополіи. Этимъ же законодательнымъ актомъ понижена пошлина на сухопутные чаи: 1) съ байховыхъ-цвѣточныхъ до 40 к., 2) съ чернаго, такъ называемаго торговаго до 15 коп. и 3) съ кирпичнаго, каменнаго, лугана и вообще сортовъ извѣстныхъ подъ именемъ „плохаго чая“ до 2 коп. съ фунта.

Такимъ образомъ мы видѣли, что до 1861 года въ русской чаеторговлѣ обращался только кяхтинскій чай; съ разрѣшеніемъ же ввоза кантонскаго, не смотря на пониженіе пошлины на сухопутный чай, естественно возникла конкурренція, въ которой верхъ остался за кантонскимъ чаемъ, какъ продуктомъ, торговля которымъ находилась въ рукахъ болѣе предпріимчивыхъ и энергичныхъ торговцевъ, какими являются англичане по сравненію ихъ съ русскими купцами.

Лучшіе сорта китайскаго чая, извѣстные въ русской торговлѣ: фучанскій, ханькоускій и изъ провинціи Нинчьжоу. Главный чайный рынокъ находится въ Ханькоу, на берегу рѣки Янъ-тсе-кіанга. Отсюда чай идетъ двумя путями: рѣкою на Кантонъ, преимущественно на англійскихъ, а съ 1871 года и на русскихъ пароходахъ добровольнаго флота; и на Шанхай и Тянь-цзянь вьючнымъ путемъ черезъ Калганъ на китайскую стѣну и затѣмъ по безплодной степи и черезъ Угру достигаетъ русско-китайской границы — Маймачина и Кяхты. Караванъ съ чаемъ достигаетъ Маймачина въ два съ половиною мѣсяца, проходя 1,500 верстъ. Отсюда, по запродажѣ кяхтинскимъ купцамъ, чай направляется въ Иркутскъ, гдѣ онъ взвѣшивается и съ него взимается пошлина. Въ Иркутскѣ чайные цыбики обшиваются сырыми телячьими шкурами и обозъ съ чаемъ слѣдуетъ на волахъ, лошадяхъ и водою до Нижняго-Новгорода. За доставку чая отъ Кяхты до Нижняго, около 6,000 верстъ, возчики берутъ по пять рублей съ пуда.

Къ самымъ обширнымъ рынкамъ по торговлѣ кяхтинскимъ чаемъ относятся Москва, затѣмъ Нижегородская ярмарка, Ирбитская ярмарка, Казань и Мензелинская ярмарка (Уфимской губ.). Конкурренція кяхтинскаго и кантонскаго чаевъ совершенно убила доставку черезъ Кяхту дешевыхъ сортовъ чернаго чая; это происходитъ потому, что чай кяхтинскій находится въ пути 205 дней, кантонскій-же — только 68 дней, а въ послѣднее время и менѣе. Провозъ перваго обходится до Москвы въ 56 коп. за фунтъ; втораго-же 18 коп. за то-же разстояніе.

Ввозъ кяхтинскаго чая начинаетъ упадать съ прорытіемъ Суэзскаго канала. Кромѣ того, кяхтинская торговля мало выгодна для русскихъ чайныхъ торговцевъ и тѣмъ, что капиталы, затрачиваемые русскими въ это дѣло, возвращаются обратно только черезъ два года. Этому отча-

сти способствуетъ мѣновой характеръ кяхтинской торговли, а частію и неудобства путей сообщенія.

До двадцатыхъ годовъ въ столицахъ чай продавался исключительно въ кладовыхъ и лавкахъ Гостинаго двора, но съ этого времени извѣстная и до нынѣ чайная фирма Бѣлкова сдѣлала починъ, открывъ чайный магазинъ въ Петербургѣ на Невскомъ пр.; дѣло пошло хорошо и магазинъ существуетъ до-нынѣ. Примѣру его послѣдовали и другіе, а нѣкоторые (первая фирма—бр. Чаплиныхъ) вступили и въ непосредственныя сношенія съ Кяхтой.

Обыкновенно-же оптовая торговля находилась въ рукахъ немногихъ московскихъ торговцевъ, которые уже не торговали въ розницу. Разцѣнка чаевъ производилась, какъ и въ настоящее время, на Нижегородской ярмаркѣ. Здѣсь-же иногда производится (обыкновенно передъ началомъ ярмарки) и развѣска чаевъ въ различнаго объема помѣщенія. Ящичнымъ чаемъ, или цибиками торгуютъ: Вогау и Комп., Расторгуевъ, Боткины, Кузнецовъ (фирма Губкина). Развѣшаннымъ чаемъ со своими фирмами производятъ торговлю: братья К. и С. Поповы, С. В. Перловъ, Климушинъ и др. Въ минувшемъ году установлена развѣска чаевъ въ таможняхъ съ наклейкою казенныхъ бандеролей. Причиною тому послужили злоупотребленія по смѣшиванію чаевъ съ различнаго рода суррогатами.

По свѣдѣніямъ, о цѣнахъ на чай въ Петербургѣ имѣются слѣдующія данныя: въ 1886 году черный чай стоилъ отъ 1 руб. 20 коп. до 2 руб. 80 коп. за фунтъ, въ 1888 году уже отъ 1 руб. 40 коп. до 3 руб. Цвѣточные чаи въ 1886—отъ 1 руб. 60 коп,, а въ 1888—отъ 2 руб. Лянсинъ въ 1886—отъ 2 руб. 60 коп. до 7 руб., въ 1888 г. уже дешевле 4 руб. его не было.

Въ 1890 г. ханькоускій чайный рынокъ открылся 26-го апрѣля покупкою нинчжоускихъ чаевъ, цѣнами болѣе высокими нежели въ предъидущіе годы. Чаи „перваго

сбора“ 1890 г. оказались и лучше первосборныхъ прежнихъ лѣтъ. Повышенію цѣнъ особенно способствовала англійская фирма Borhart, а также и московская бр. К. и С. Поповыхъ; за ними слѣдовали и другія русскія фирмы, чтобы выполнить заказы своихъ довѣрителей.

Покупка чаевъ для Россіи, по словамъ г. Караксарскаго *), въ 1890 г. производилась, кромѣ русскихъ фирмъ, и англичанами по заказу московскихъ купцовъ.

Въ заключеніе статьи приведу главные термины чайной торговли.

Китайскій чай раздѣляется на байховый (черный, цвѣточный, зеленый и желтый), прессованный (плиточный) и кирпичный. Кромѣ того, они раздѣляются на „фамильные“, называемые такъ потому, что на цибикахъ выставляется фамилія производителя, и „сянсинскіе“ по имени производителей живущихъ въ Сянси въ Китаѣ. Фамильные чаи всегда бываютъ лучшаго качества.

По способу доставки, какъ мы уже указали, чай, привозимый моремъ, называется кантонскимъ, а сухимъ путемъ—кяхтинскимъ, очищеннымъ пошлиною въ иркутской таможнѣ. Главная торговля кантонскимъ чаемъ сосредоточена на биржахъ въ Одессѣ, Москвѣ и Петербургѣ. Изъ фирмъ торгующихъ имъ главныя—Вогау и Комп., Елисѣевъ, Фреманъ и др. Кяхтинскимъ чаемъ торгуютъ въ Москвѣ: Расторгуевъ, Боткинъ, Кузнецовъ (наслѣдники Губкина) и Корзинкинъ. Въ Петербургѣ Крутиковъ, Бѣлковъ (Малоземовъ), Водениковъ, Степановъ, Кузьмичевъ, Калашниковъ, Перловъ и др.

Привозъ чая въ Россію за пятилѣтіе съ 1881 по 1885 г., въ среднемъ—826,000 пудовъ на 42.812,000 руб. Затѣмъ въ 1886 году привезено чая 924,000 пуд. Привозъ чая распредѣляется такъ: по европейской границѣ на 35.692,417 р.;

*) Корреспонд. «Новаго Времени».

по азіатской границѣ—29.480,439 р., а всего по обѣимъ границамъ—на 65.473,846 руб. Цѣны на чай стали возвышаться вслѣдствіе повышенія пошлины. Въ 1883 г. поступило пошлины въ золотой валютѣ—15.430,000 р., а въ 1886 году она достигла до 19.393,000 р. Пошлина взимается съ кяхтинскаго чая въ размѣрѣ 13 рублей, а съ кантонскаго—21 руб. золотомъ съ пуда.

Конкуррентомъ Китая по торговлѣ чаемъ съ половины настоящаго столѣтія является Индія, гдѣ чаеводство началось съ 1834 года, когда британское правительство послало въ Китай экспедицію для изученія чаеводства на мѣстѣ его родины. Въ 1839 году первый транспортъ индійскаго чая былъ привезенъ въ Англію и проданъ по дорогой цѣнѣ, такъ какъ чай оказался доброкачественнымъ. Эта удача послужила поводомъ къ образованію промышленной компаніи, занявшейся производствомъ чая въ Индіи. Сначала дѣла компаніи шли неудачно и убыточно, но уже съ 1864 года стали улучшаться, давъ въ этомъ году 12 процентовъ дивиденда, а въ настоящее время дѣла компаніи настолько хороши, что дивидендъ ихъ акцій достигаетъ 35 процентовъ.

Данныя о вывозѣ индійскаго чая выражаются слѣдующими числами. Въ 1863 году вывезено около трехъ милліоновъ фунтовъ, а въ 1883 году вывозъ достигъ 55.672,800 фунт. — слишкомъ на пятьдесять милліоновъ рублей. Индійскій чай потребляется въ Индіи и Англіи, затѣмъ въ небольшомъ количествѣ сталъ ввозиться около 1884 года въ Россію и отчасти въ Бухару. Надо замѣтить, что чаеводство въ Индіи не обложено никакимъ налогомъ, тогда какъ въ Китаѣ взимается съ него большой налогъ. Развивающаяся торговля индійскимъ чаемъ сильно уменьшаетъ торговлю чаемъ китайскимъ.

Опыты чаеводства производятся и въ Европѣ. Такъ въ 1884 году въ Италіи образовалась компанія чайныхъ

плантацій на островѣ Сициліи. Въ Россіи опыты чаеводства производятся въ Закавказьи, Туркестанѣ и Крыму. Опыты воздѣлыванія чайнаго дерева у насъ начались при намѣстникѣ Кавказа — князѣ Воронцовѣ. Въ 1884 году дѣятелемъ по разведенію чайнаго дерева Зейдлицемъ выписаны изъ Китая образцы высшихъ сортовъ чайныхъ деревьевъ и посажены въ окрестностяхъ Батума. Мацкевичъ, изучавшій чайное дѣло въ Китаѣ, также успѣшно устроилъ плантаціи и на Кавказѣ. Вообще чаеводство можетъ съ успѣхомъ развиваться у насъ по берегамъ Куры и Ріона, въ Грузіи, Мингреліи и Имеретіи. Вопросу объ акклиматизаціи чая сочувствуетъ Министерство Государств. Имущ. и Кавказское общество сельскаго хозяйства.

Закончимъ нашъ очеркъ данными о потребленіи чая. Наибольшее количество его, разумѣется, потребляется въ Китаѣ, затѣмъ въ Сѣв. Америкѣ, Великобританіи, Россіи, Германіи и др. странахъ. Приблизительно въ Китаѣ выпивается около 17,5 милліоновъ пудовъ (700 милл. фунт.). Китайцы пьютъ простой желтый чай по цѣлымъ днямъ. 1 фунтъ чая = $1^1|_4$ русскаго фунта, въ Пекинѣ продается по 32 коп., но когда чай дорожаетъ, то цѣна его не возвышается, а уменьшается вѣсъ на половину, т. е. стоимость возвышается вдвое. Въ Сѣверной Америкѣ выпивается около 150 милл. фунтовъ, въ Англіи, Россіи и Германіи приблизительно 71 милл. фунт. Вообще-же въ Европу вывозится до 150 милл. фунтовъ. Въ наибольшемъ количествѣ въ Китаѣ чай закупается англійскими фирмами. Это количество доходитъ до 632,864 ящиковъ (въ 1887—1888 гг.). Упомянемъ еще о способахъ употребленія чая. У насъ въ Россіи его пьютъ съ сахаромъ, лимономъ, молокомъ, хлѣбомъ и т. п., англичане и нѣмцы пьютъ его также съ ванилью и корицей. Калмыки и киргизы варятъ его съ масломъ и солью. Буряты варятъ чай въ

котлѣ съ солью и ѣдкою золою отъ гнилой березы. Бирманцы употребляютъ самыя листья чая, приправляя ихъ чеснокомъ. Въ Тибетѣ, наконецъ, употребляютъ чай вмѣстѣ съ сухою ячменною мукою. Что касается употребленія чая нами, русскими, то и въ этомъ случаѣ мы до сихъ поръ не можемъ назваться любителями хорошаго чайнаго напитка.

„Не довольно того, чтобы пить чай, надобно умѣть пить его; иначе все равно пить-ли чай или бузину; точно также какъ для профановъ въ винѣ все равно, какое-бы вино не пить, только бы пить. Съ прискорбіемъ долженъ я замѣтить—писалъ въ шестидесятыхъ годахъ Е. П. Ковалевскій, — что у насъ многіе обращаются съ чаемъ, какъ съ сѣномъ: держатъ его въ писчей бумагѣ, которая легко всасываетъ въ себя сырость и передаетъ ее, вмѣстѣ съ собственнымъ отвратительнымъ запахомъ, чаю; хранятъ въ деревянныхъ ящикахъ необклеенныхъ свинцомъ, ставятъ чайникъ на самоваръ, пьютъ часто чай перепрѣлый и т. п.

Хотя эти строки написаны слишкомъ тридцать лѣтъ назадъ, но и въ настоящее время онѣ къ нимъ вполнѣ примѣнимы. Мы до сихъ поръ не научились пить чай!

IX.

О ТОРГОВЛѢ МЯСОМЪ.

Въ начальной лѣтописи русской есть извѣстіе, что наши предки въ язычествѣ жили въ лѣсахъ и питались звѣринымъ мясомъ: „Ловники застрѣляя звѣри ядяху“ (Лавр. 159). Изъ „Русской Правды“ видно, что въ древней Руси употреблялись въ пищу говядина и баранина; то и другое поджаривалось на угляхъ, а также варилось въ котлахъ.

По Татищеву видно, что русскіе при Святославѣ уже умѣли солить мясо, а Карамзинъ указываетъ на умѣнье русскихъ эпохи Владиміра приготовлять ветчину. Что мяса на Руси всегда было вдоволь, указываетъ уже то обстоятельство, что вся обширная страна, заселенная нашими предками, была покрыта громадными непроходимыми лѣсами и болотами, представлявшими отличное приволье плодиться разнаго рода звѣрямъ и дичи. Изобиліе даровъ природы, сравнительная малолюдность и недостатокъ сбыта производили при благопріятныхъ обстоятельствахъ дешевизну на мясные продукты.

Съ развитіемъ на Руси формъ общественной жизни явилась возможность раздѣленія труда, такимъ образомъ

прежніе звѣроловы превращались мало по малу въ торговцевъ мясомъ.

Въ XVI столѣтіи мясоторговля получаетъ нѣкоторую опредѣленность въ смыслѣ опредѣленія мѣръ и стоимости мясныхъ продуктовъ. Такъ, корова составляла „*стягъ*", и эта мѣра была сравнительною единицею для предметовъ живности. Говядина продавалась стягами; стягъ дѣлился на полоти и заключалъ въ себѣ иногда десять, иногда пять полотей, ибо полоти были не ровны. Въ торговомъ быту стягъ равнялся десяти баранамъ, двадцати гусямъ и зайцамъ, тридцати поросятамъ и т. п. Окорокъ обыкновенно равнялся половинѣ полоти и дѣлился на части.

Средняя цѣна стягу въ XVI столѣтіи приводится около двухъ рублей, но иногда спускалось до 1 рубля. Въ 1655 году въ Новгородѣ корова-яловица цѣнилась въ 2 руб., а въ 1573 году полоть мяса въ новгородской землѣ стоила 5 новгородскихъ денегъ.

При Өеодорѣ Іоанновичѣ въ Москвѣ часть говядины стоила 4 деньги, баранья туша безъ кожи — 2 алтына, цѣлый быкъ — 1 рубль, свинья — 1 гривина. Въ концѣ XVI вѣка соленое говяжье мясо составляло даже предметъ вывоза, продавалось оно по 2 руб. 10 алт. 2 деньги за бочку въ 8 пуд. Цѣнность говяжьяго мяса при продажѣ въ Голландію доходила до 7 ефимковъ, или отъ $2^1/_2$ р. до 3 р. 5 алтынъ. Свиное мясо соленое по русски безъ копоти, оказывалось иностранцамъ негоднымъ для покупки, а потому русскіе выучились его коптить. Пудъ этого мяса обходился купцу 25 алт. 4 деньги.

Въ концѣ царствованія Алексѣя Михайловича, въ Москвѣ пудъ говядины стоилъ 9 алтынъ 2 деньги (на наши теперешнія деньги 57 коп.), овца отъ 10 алт. (60 коп. нашихъ) до 12 алтынъ. Поросенокъ отъ 8 до 12 коп., утка — 10 коп., курица — 6 коп. на деньги нашего счета.

Въ зимнее время мясные товары были всегда дешевле нежели лѣтомъ по удобству подвоза. Правительство строго приказывало наблюдать, чтобы не торговали больною скотиною. При Алексѣѣ Михайловичѣ было запрещено торговать мясомъ по постамъ, для чего оставшіеся отъ мясоѣдовъ мясные продукты повелѣно было являть въ Мытный приказъ для записи въ явочныя книги.

При Петрѣ I было обращено вниманіе на устройство мясныхъ рядовъ, которымъ повелѣно быть за городомъ, причемъ бойни, которыя въ то время были почти при каждой лавкѣ, приказывалось ставить отдѣльно отъ мѣстъ продажи. Бургомистрамъ наказано было „смотрѣть на крѣпко", чтобы лавки содержались въ чистотѣ, а мясные продукты покрывались чистыми покрывалами. Въ царствованіе Анны Іоанновны мясные ряды помѣщались на рѣчкѣ Мьѣ (Мойкѣ), близь Конюшеннаго моста. Для покупки-же убойнаго скота отведено было мѣсто близь Ямской слободы, на Пескахъ, отъ рядовъ верстахъ въ пяти. Покупать скотъ назначено въ извѣстные часы, а въ другое время и въ другомъ мѣстѣ скотъ покупать запрещалось.

Около половины прошлаго столѣтія были построены ряды, извѣстные и донынѣ подъ именемъ „мясныхъ", близь Свѣчной и Кузнечной слободъ на 6 лавокъ мяснаго торга и на 4 рыбнаго.

Всѣхъ мясныхъ лавокъ въ 1736 году въ трехъ рынкахъ было — 29. Въ 1731 году мясной рядъ сгорѣлъ, а вмѣсто его мясники выстроили уже на свой счетъ новыя лавки, за что съ нихъ на тотъ годъ снятъ былъ прежній оброкъ, чтобы дать имъ возможность оправиться. Въ 1739 году рѣшено было учредить въ Петербургѣ одну общую скотобойню, мѣстомъ для которой отведено пространство земли за Литейнымъ дворомъ вверхъ по Невѣ отъ оружейнаго двора до двора Щукинскаго, мѣрою длиннику по дорогѣ 163 сажени, а отъ дороги на-лѣво къ

Невѣ 100 сажень. Мотивами къ постройкѣ общей для всѣхъ скотобойни послужило то обстоятельство, что отъ частныхъ скотобоень распространялись превеликая вонь и смрадъ. Палую скотину по нѣсколько дней не вывозили за городъ; былъ случай, что палый скотъ валялся даже на Сѣнной площади нѣсколько дней. Впослѣдствіи были назначены особые скотобойные смотрители, обязанность которыхъ состояла въ томъ, чтобы „не полагаясь на однихъ мясниковъ" при removeубоѣ скота смотрѣть, чтобы мясо отъ худой и дряхлой скотины въ продажу не попадало. При Павлѣ Петровичѣ отъ городскаго общества избиралось лицо для наблюденія за скотобойнями и за тѣмъ, чтобы скотъ вводимый въ бойни былъ здоровый и не замореный. Такое лицо, избиравшееся изъ обывателей города, называлось „*Бешауеромъ*", подобно „*Вейкъ-Киперамъ*", „Маркъ-Фогтамъ" и „Ваге-Юстирерамъ", которые имѣли надзоръ за погребами, рынками и пекарнями.

Въ 1827 году скотобойни рѣшено было перенести на Гутуевскій островъ. По проекту, на устройство ихъ требовалось 382,290 руб. 10 коп., которыя и должна была отпустить спб. городская дума.

Не безъинтересно привести здѣсь свѣдѣнія о состояніи городской кассы того времени. По смѣтѣ на 1827 годъ у города значилось доходовъ 3.414,428 руб., а расхода на 403,814 руб. менѣе, очевидно постройка скотобоень не могла быть тягостною для города, у него еще были остаточныя суммы.

Въ 1830 году послѣдовало Высочайшее разрѣшеніе на постройку гутуевскихъ скотобоень.

До 1825 года весь крупный рогатый скотъ, поступавшій на продовольствіе Петербурга, продавался на такъ называемой „площадкѣ для пригоняемаго для продажи скота". Площадка эта располагалась на мѣстѣ настоя-

щаго скотопригоннаго двора — на углу Забалканскаго проспекта и Обводнаго канала и была ничто иное, какъ огромная, четырехъ-угольная грязная площадь, окруженная невысокимъ досчатымъ заборомъ. Внутри площадки набито было нѣсколько десятковъ рядовъ пряселъ для привязи быковъ, и помѣщались сараи для храненія различныхъ животныхъ продуктовъ — мяса, кожъ, сала, — и бойня. Эта бойня называлась „пробною“ и служила для убоя въ каждый день торга трехъ быковъ изъ всей ставки — самаго лучшаго, средняго и плохаго. Этимъ путемъ коммисары городской думы опредѣляли достоинство разныхъ сортовъ мяса и устанавливали таксу для розничной продажи его въ лавкахъ.

Около этого времени, то есть почти одновременно съ постройкою гутуевскихъ скотобоенъ, на мѣстѣ „площадки“ былъ выстроенъ и новый каменный скотопригонный дворъ, существующій почти въ томъ-же видѣ до настоящаго времени. Кромѣ гутуевскихъ скотобоенъ въ столицѣ до 60 годовъ было еще нѣсколько боенъ у „площадки“, на Выборгской, на Петербургской и въ другихъ мѣстахъ, принадлежавшія частнымъ лицамъ, преимущественно быкобойцамъ. Изъ этихъ послѣднихъ въ то время воротилами мяснаго дѣла были Кушикинъ, Прокофьевъ (онъ-же и въ Москвѣ), Смирновъ, бр. Шагины и др. Съ 60-хъ годовъ всѣ частныя бойни перешли въ вѣдѣніе городской управы, которая и отдавала ихъ въ наемъ всѣмъ быкобойцамъ съ платою за убой по 30 коп. съ головы черкасскаго и по 10 коп. съ головы русскаго скота, принимая уже на себя расходы по завѣдыванію бойнями, снабженію ихъ водою и уборкѣ нечистотъ.

По иниціативѣ члена городской управы Ѳ. Эвальда при бойняхъ на Гутуевскомъ островѣ тогда-же было устроено отдѣленіе для врачебной діагностики болѣзней

скота, помощью микроскопа и химическихъ реактивовъ.

Не безъинтересныя данныя объ организацiи мясной торговли собраны въ отчетѣ податнаго инспектора С.-Петербурга г. Москалева. По его отчету кромѣ мяса отъ скота мѣстнаго убоя, населенiе Петербурга продовольствуется еще привознымъ мясомъ отъ скота, убиваемаго въ Москвѣ, Козловѣ, Борисоглѣбскѣ и др. городахъ, количество котораго выражается въ 1.724,168 пудовъ на сумму 8.029,604 руб. за 1887 годъ. Что-же касается убоя скота на здѣшнемъ скотопригонномъ дворѣ, то по свѣдѣнiямъ с.-пб. городской управы за тотъ-же годъ въ Петербургъ доставлено быковъ — 198,161 и около 175,000 головъ мелкаго скота: барановъ, свиней и телятъ. Въ послѣднихъ цифрахъ выражаются и обороты скотопригоннаго двора, доходящiе въ „площадку", т. е. въ день торга (съ 11 до 2 ч. по понедѣльникамъ, средамъ и пятницамъ) до почтенной цифры въ 100 тыс. руб. и болѣе. Количество проданнаго скота, и по какой цѣнѣ скотъ проданъ, каждый разъ отмѣчается въ установленныхъ въ конторѣ двора книгахъ, такъ что всегда можно въ точности опредѣлить среднюю цѣну головы живаго скота, пуда мяса и валовой оборотъ всей торговли убойнымъ скотомъ.

Въ организацiи мясной торговли надобно различать три категорiи торговцевъ: прасолы, коммисiонеры и быкобойцы. Первые въ Петербургъ прiѣзжаютъ очень рѣдко, потому что положенiе ихъ здѣсь было-бы крайне затруднительное, по слѣдующимъ причинамъ: во первыхъ Петербургъ весьма отдаленный, можно сказать, крайнiй торговый рынокъ, къ которому приливъ убойнаго скота очень значителенъ, а между тѣмъ, обратное движенiе товара уже ни въ какомъ случаѣ не возможно, а во вторыхъ, многiе изъ прасоловъ не знакомы ни съ поку-

пателями, ни съ здѣшними порядками по торговлѣ, почему рискуютъ продать скотъ на менѣе выгодныхъ условіяхъ. Поэтому прасолы посылаютъ свой товаръ извѣстнымъ въ Петербургѣ коммисіонерамъ, которые, вращаясь постоянно въ кругу покупателей-быкобойцевъ и ведя переписку съ разными довѣрителями, всегда знаютъ кому и по какой цѣнѣ продать товаръ. Говоря о современной организаціи мясоторговли, мы должны оговориться, что та-же организація существовала здѣсь и пятьдесятъ лѣтъ назадъ и даже болѣе, съ тою лишь разницею, что прежде возможно было появленіе въ столицѣ больнаго скота и что порядки существующіе въ обращеніи мясоторговцевъ были погрубѣе и похалатнѣе, да и сама „площадка" не имѣла той образцовой чистоты, какую мы видимъ нынѣ. Вотъ и вся разница между прошлымъ и настоящимъ. Но вернемся къ мясоторговцамъ. Отношенія между прасолами-довѣрителями и коммисіонерами-повѣренными имѣютъ совершенно частный, основанный на взаимномъ довѣріи, характеръ. Простое письмо или телеграмма слѣдующаго содержанія: „такому-то въ Петербургъ; посылаю 100 быковъ, деньги за машину заплати, подъ товаръ жду пять тысячъ", служитъ единственнымъ документомъ, на который можно было-бы сослаться, въ случаѣ какихъ-либо недоразумѣній между сторонами. Число прасоловъ, т. е. лицъ скупающихъ скотъ на ярмаркахъ и пригоняющихъ его въ Петербургъ, всегда различно. Такъ въ 1887—361, въ 1886—445 и въ 1885—415. Изъ нихъ наиболѣе крупные, пригоняющіе отъ трехъ до десяти тысячъ головъ скота—Нехорошевы, Засурины и Суздальцевъ. Коммисіонеровъ въ Петербургѣ всего 5 — Потаповъ, Пановъ, Миляевъ, Чернышевъ, и Алябьевъ; черезъ посредство ихъ продается около 75 проц. всего пригона черкасскаго скота. Они не имѣютъ коммисіонерскихъ конторъ и продаютъ полученный

на коммисію скотъ на скотопригонномъ дворѣ, получая за то отъ прасола 1 проц. коммисіонныхъ. Общій годовой доходъ ихъ достигаетъ довольно крупныхъ суммъ; расходы-же ограничиваются уплатою гильдейскихъ пошлинъ и раскладочнаго сбора въ размѣрѣ отъ 350 до 616 руб. и жалованья своимъ прикащикамъ; всѣ-же остальные расходы, какъ-то за провозъ скота по желѣзнымъ дорогамъ, прокормъ его на сѣнныхъ дворахъ, а также за вгонъ на скотопригонный дворъ (по 25 коп. съ быка), производится за счетъ прасола. Даже въ отношеніи отвѣтственности передъ довѣрителями, на случай несостоятельности покупателей быкобойцевъ, коммисіонеры обезпечиваютъ себя тѣмъ, что всѣ счеты на проданный быкобойцу-мяснику скотъ пишутся ими отъ имени прасола. Получаемый-же коммисіонерами 1 проц. даетъ имъ отъ 15,000 до 30,000 р. дохода каждому; расходы-же ихъ не превышаютъ 1,500—3,000 руб. Быкобойцами называютъ торговцевъ-мясниковъ, которые закупаютъ скотъ у коммисіонеровъ партіями и убиваютъ его на городской бойнѣ. Дѣло быкобойцевъ покупающихъ скотъ на взглядъ и ощупь требуетъ громадной опытности и самаго точнаго опредѣленія въ живомъ быкѣ, не только качества мяса, но и вѣсовыхъ отношеній разныхъ его частей.

Въ прежніе годы быкобойцы, ведя торговлю большею частью въ кредитъ и на разные сроки, часто рисковали, вслѣдствіе чего нерѣдко прекращали платежи, иногда на крупныя суммы, до полмилліона и болѣе рублей. Въ настоящее-же время продажа скота производится большею частью на наличныя деньги, если-же прасолы и коммисіонеры и даютъ кредитъ, то таковой бываетъ не болѣе двухъ дней, рѣдко—недѣлю.

Мясники стоятъ послѣдними посредниками между поставщиками мяса и его потребителями. Они дѣлятся на крупныхъ и мелкихъ. Къ первымъ принадлежатъ всѣ

быкобойцы, ко вторымъ тѣ, которые покупаютъ у первыхъ мясо тушами.

Быкобойцевъ мясниковъ въ Петербургѣ въ 1887 году было всего 36, изъ коихъ 5 крупныхъ, имѣющихъ обороты отъ 600,000 руб. до 5 милліоновъ руб., 12 среднихъ, съ оборотомъ отъ 100,000 руб. до 600 тысячъ и 19 мелкихъ, съ оборотомъ отъ 20 до 100 тысячъ рублей. Всѣхъ мясныхъ лавокъ въ Петербургѣ 655; изъ нихъ производятъ торговлю: по свидѣтельствамъ мелочнаго торга 530, общій оборотъ которыхъ доходитъ до 10.405,974 руб., а прибыль до 1.040,597 руб.; по гильдейскимъ документамъ—125, общій оборотъ ихъ по опредѣленію свѣдущихъ людей доходитъ до 28 мил. руб.; а прибыль до 515,850 руб.

Наибольшее количество мясныхъ лавокъ, около 120, находится въ 3 уч. Спасской части, съ Сѣнною площадью и Горсткиною улицей. Построенные на Сѣнной площади желѣзные бараки можно назвать центромъ мелочной, а Горсткину улицу центромъ розничной и даже оптовой торговли мясомъ. Во всю длину Горсткиной улицы по правой сторонѣ отъ Сѣнной площади помѣщаются мясныя и дичныя лавки. Мясныя лавки эти (въ сущности склады) состоятъ обыкновенно изъ одного большаго покоя. Съ 1886 г. по настоящее время число мясныхъ торговцевъ, платящихъ гильдейскія повинности, а вмѣстѣ съ тѣмъ и раскладочный сборъ, увеличилось на 50 человѣкъ.

Что касается до розничной торговли мясомъ, то изъ слѣдующей таблицы можно видѣть цѣны мяса по сортамъ оптовой продажи быкобойцами и розничной мясниками, при вѣсѣ туши въ 16 пудовъ и цѣнѣ пуда въ 4 руб. 70 коп.:

Сортъ мяса.	Количество получаемаго съ туши мяса.	ЦѢНА.		СРЕДНЯЯ ЦѢНА ВЪ ФУНТ.		Разница въ пользу мясника съ фунта.	Цѣна при розничной продажѣ.	
		Р.	К.	при оптовой продажѣ.	при розничной продажѣ.		Руб.	К.
				К о п ѣ й к и.				
1	6 п. 31 ф. 271 ф.	31	84	11,7	16,4	+ 4,7	44	43
2	7 п. 05 ф. 285 ф.	33	49	11,7	13,0	+ 1,3	37	25
3	1 п. 32 ф. 72 ф.	8	46	11,7	0,9	—10,8	7	09
0	12 ф. усушки.	1	41	11,7	—	—11	—	—
Всего	16 пуд. 640 ф.	75	20	11,7	13,9	+ 2,2	89	58

Такимъ образомъ, принимая за среднюю для всѣхъ сортовъ цѣну въ 4 руб. 70 коп. за пудъ мяса, продаваемаго быкобойцами мяснику, окажется, что мясникъ получаетъ наиболѣе прибыли за мясо перваго сорта, а именно 1 р. 89 коп. на пудъ или 4,7 коп. на фунтъ; за 2-й сортъ получаетъ менѣе прибыли, именно 52 коп. на пудъ или 1,3 коп, на фунтъ; за 3-й же сортъ мяса не получаютъ прибыли, но приплачиваютъ 37 коп. на пудъ или 0,9 коп. на фунтъ.

Рядомъ съ мясной торговлею идетъ торгъ дичью, весьма сильно развившiйся, особенно въ послѣднiе годы.

Петербургъ получаетъ зимою дичи до 2,000 возовъ, или до 3 милл. штукъ разныхъ видовъ. Наиболѣе распространеннымъ товаромъ въ дичной торговлѣ является любимый петербуржцами—рябчикъ. На его долю приходится одна треть всей привозной дичины. Гастрономы-

рябчикоѣды подраздѣляютъ этотъ сортъ дичи, по крайней мѣрѣ, еще на 10 сортовъ, но мы оставимъ эти гастрономическія тонкости, неуловимыя для неспеціалиста; а обратимся къ перечню остальнаго дичиннаго товара, который въ высшей степени разнообразенъ. Въ составъ его входятъ кромѣ рябчиковъ, дрозды, куропатки (бѣлыя и сѣрыя), тетерьки, перепела, глухари, дикіе гуси и утки, дупеля, вальдшнепы, фазаны, мелкая птица (свиристѣли, щуры, синички, воробьи и пр.), зайцы, оленина, дикая коза и наконецъ кроликъ. Этотъ товаръ привозится преимущественно изъ сѣверныхъ губерній: Архангельской, Вологодской, Олонецкой, Пермской и Вятской, а также и изъ Сибири. Характерную картину можно было наблюдать въ прежніе годы, въ зимнее время, на сѣнной площади, гдѣ располагались съ возами торговцы съ дичнымъ товаромъ. Въ наше время только развѣ передъ Рождествомъ можно наблюдать этотъ обширный торгъ изъ первыхъ рукъ. Во все же остальное время года, производится вагонная доставка дичи и битой птицы. Доставкою дичи въ столицу занимаются до сорока человѣкъ, изъ крестьянъ Воронежской и Олонецкой губерній. Скупивъ товаръ на мѣстѣ или законтрактовавъ таковой, они пріѣзжаютъ на зиму, т. е. въ ноябрѣ въ Петербургъ и остаются здѣсь по мартъ, въ теченіи каковаго времени имъ постоянно подвозится товаръ, который и распродаютъ дичнымъ торговцамъ цѣлыми вагонами, стараясь не снимать какихъ-либо складочныхъ помѣщеній, такъ какъ очень хорошо знаютъ, что въ такомъ случаѣ будутъ привлечены къ выборкѣ торговыхъ документовъ, если же и нанимаютъ, то, по возможности, скрываютъ это.

Всѣхъ торговцевъ дичью въ Петербургѣ около 30 человѣкъ, почти всѣ они производятъ оптовую торговлю и до конца 1885 года производили таковую, по докумен-

тамъ мелочнаго торга и лишь съ 1886 года привлечены также къ платежу гильдейскихъ повинностей и раскладочнаго сбора.

Такимъ образомъ и въ сферу мясной торговли постепенно вводится правильное податное обложенiе; остается только напомнить о гг. комиссiонерахъ живымъ скотомъ, которые, производя значительные обороты по торговлѣ, несутъ весьма незначительныя повинности— но, вѣроятно, они не будутъ въ этомъ случаѣ забыты, такъ какъ столичная пресса не забываетъ указывать на обложенiе ихъ сборомъ, какъ на важную доходную статью.

X.

НѢМЕЦКІЕ КОЛБАСНИКИ И УГЛИЦКАЯ КОЛБАСА.

Колбасное дѣло на Руси одно изъ новыхъ. Въ допетровское время русскіе едва ли умѣли приготовлять колбасу, хотя и имѣли понятіе о другомъ продуктѣ колбаснаго производства — окорокѣ. Несомнѣнно, что первое появленіе колбасныхъ заведеній относится къ эпохѣ преобразованій во всѣхъ родахъ промышленности — къ эпохѣ Петра Великаго.

Врядъ-ли мы ошибемся, если скажемъ, что въ той массѣ иноземцевъ-промышленниковъ, какая наводнила русскую землю, по желанію Петра просвѣтить свой народъ европейскими знаніями, проникли сначала въ новую, тогда еще отстраивавшуюся столицу, а потомъ и въ сердце Россіи — Москву и нѣмецкіе колбасники, научившіе насъ не только приготовлять разнаго рода колбасы и сосиски, но и, главное, пріучили насъ къ ихъ потребленію, такъ какъ, очевидно, предки наши не кушали ни сосисекъ, ни ливерной колбасы.

Описывая Петербургъ прошлаго столѣтія, докторъ І. Георги говоритъ о существованіи здѣсь цеха нѣмецкихъ

колбасниковъ (мясниковъ). „Они занимаются большею частью дѣланіемъ свѣжихъ и копченыхъ колбасовъ, подобныхъ брауншвейгскимъ, также копченьемъ окороковъ, свиныхъ головъ, бычачьихъ языковъ и говядины". Эти нѣмецкіе ремесленники имѣли въ своемъ цехѣ старшинъ, подмастерьевъ и учениковъ, а также свои ремесленные обряды и установленія, вынесенныя ими изъ роднаго „фатерланда".

Въ 1789—1790 годахъ нѣмцевъ колбасниковъ было всего двадцать, не считая учениковъ, какими у нихъ были и русскіе. Эти ученики, впослѣдствіи дѣлаясь сами мастерами, начинали мало по малу отставать отъ рутиннаго нѣмецкаго способа приготовленія колбасъ, и стали приспособляться главнымъ образомъ ко вкусу русскаго простолюдина. Такимъ образомъ уже въ концѣ прошлаго столѣтія появилась въ торговлѣ знаменитая „углицкая колбаса".

Въ началѣ нынѣшняго столѣтія въ Угличѣ появилось первое колбасное заведеніе. Основано оно было, кажется, петербургскимъ выученикомъ нѣмца-колбасника Русиновымъ. Сначала, правда, углицкое производство не могло конкуррировать съ нѣмецкимъ, которое уже вѣками присвоено этой народности. Но уже въ 50-хъ годахъ нынѣшняго столѣтія, мы видимъ, что производство угличанъ значительно увеличилось; такъ, въ концѣ 50-хъ годовъ въ Угличѣ было пять колбасныхъ заведеній, въ которыхъ работало болѣе сотни мастеровъ, производившихъ колбасъ на сумму около сорока тысячъ рублей! Мясо для своихъ колбасъ угличане закупаютъ большей частью на Ростовской ярмаркѣ, около Успеньева дня. Въ теченіи цѣлой зимы, вплоть до Святой недѣли, происходитъ заготовка колбасъ, которой обыкновенно заготовляется за зиму до 20,000 пудовъ въ каждомъ колбасномъ заведеніи, не считая окороковъ.

Углицкая колбаса, мало-по-малу улучшаясь въ производствѣ, вытѣснила „нѣмецкую“ почти изъ всей Ярославской губерніи; всюду, гдѣ есть колбасныя — мастерами преимущественно угличане. Даже въ столицахъ въ борьбѣ между нѣмцами-производителями и угличанами, въ послѣднее время, побѣда оказывается на сторонѣ послѣднихъ, что особенно замѣтно въ Москвѣ, гдѣ угличское производство вытѣснило даже мѣстное „русско-московское“.

Уже въ 1866 году изъ общаго числа — 74 колбасныхъ заведеній въ Петербургѣ, двѣ трети принадлежали колбасникамъ-угличанамъ и только одна треть ихъ имѣла содержателями лицъ остзейскаго происхожденія съ незначительнымъ процентомъ уроженцевъ другихъ губерній.

Всякій болѣе или менѣе знакомъ съ внѣшними атрибутами колбасной лавки: въ окнахъ развѣшаны на показъ разныя колбасы—длинныя, тонкія, толстыя, короткія, итальянскія, польскія, углицкія, ливерныя и т. п.; на косякахъ висятъ копченые бычачьи языки; на подоконникахъ выставлены фаршированныя свинячьи головы, циплята, фазаны и различныя сои, горчица и иныя пряности. Надъ дверями колбасной приколочена бычья „башка“ съ вызолочеными рогами, и на порогѣ прибита лошадинная подкова „для счастья“—чтобы покупателей было больше. Вотъ внѣшняя сторона колбасной лавки. Но при каждой почти изъ нихъ имѣется и колбасная мастерская, скрытая обыкновенно отъ глазъ покупателя. Войдя въ такую мастерскую, вы увидите здѣсь рослыхъ, крѣпкихъ и упитанныхъ колбасниковъ, которые съ утра до вечера возятся съ грудами мяса. Въ иныхъ колбасныхъ работаетъ до тридцати человѣкъ рабочихъ.

Процессъ приготовленія колбасы очень незатѣйливъ. Рубка мяса производится при помощи особой „рубильной машины“, состоящей изъ цѣлаго ряда парал-

лельныхъ другъ другу ножей; во время рубки мясо тщательно очищается отъ жилокъ и иныхъ пленокъ; кости удаляются изъ мяса еще ранѣе. Изрубленное мясо складывается въ корыто, по величинѣ своей похожее на колоду. Здѣсь изъ него приготовляютъ „фаршъ", для чего примѣшиваютъ въ извѣстной пропорціи свинаго жира, соли, перцу, лавроваго листа и т. п. Все это мѣсится часа два-три: засучивъ рукава, колбасники погружаютъ свои руки по локоть въ мѣсиво и ворочаютъ мясную массу по всѣмъ направленіямъ. Во время работы лицо вытирается полотенцемъ, чтобы капли пота не падали въ фаршъ. Для любителей гастрономовъ въ колбасу добавляютъ разныя пряности и даже вино, такъ, напримѣръ, коньякъ.

Когда фаршъ готовъ, т.-е. равномѣрно перемѣшанъ съ названными снадобьями, на что употребляется часа три усиленной работы голыхъ рукъ колбасныхъ мастеровъ, то имъ наполняютъ при помощи „шприца" кишки, которыя покупаются уже у кишечниковъ, составляющихъ особый промыселъ обработки кишекъ. Когда колбаса принимаетъ обычную въ торговлѣ форму, ее подвергаютъ копченію, которое бываетъ, по роду колбасъ, болѣе или менѣе продолжительно: однѣ коптятся нѣсколько дней, другія по нѣскольку мѣсяцевъ и даже болѣе года. Вообще чѣмъ болѣе колбаса коптится, тѣмъ лучше. Особенно долго коптится знаменитая углицкая колбаса. За то она довольно тверда и можетъ пролежать два года не испортившись. Въ большинствѣ русскихъ колбасныхъ (и у насъ теперь имѣются колбасныя польскія, нѣмецкія, эстляндскія и даже итальянскія) занимаются производствомъ главнымъ образомъ дешевой вареной колбасы—для простаго люда.

Колбасное производство достигаетъ наибольшихъ размѣровъ лѣтомъ и осенью, зимою торгуютъ тихо, а вели-

кимъ постомъ торговля замираетъ до страстной недѣли, когда колбасная торговля воскресаетъ съ новою силой.

Обращаясь къ статистическимъ даннымъ Петербурга, мы видимъ здѣсь по счисленію 15-го іюня 1888 года существованіе 163 колбасныхъ лавокъ при 320 рабочихъ.

Наибольшее число лавокъ приходится на Спасскую часть.

Изъ записей податныхъ инспекторовъ видно, что наибольшее число колбасныхъ содержится по промысловымъ свидѣтельствамъ и свидѣтельствамъ на мелочной торгъ. Обороты, ихъ по тѣмъ же даннымъ, у большинства не выше 10—20 тысячъ рублей, но въ спискахъ показаны и такія, обороты которыхъ превышаютъ 100 тысячъ рублей ежегодно.

XI.

ТОРГОВЛЯ МОЛОКОМЪ И МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ.

Потребленіе молока издавна составляло на Руси важную статью въ городскомъ и сельскомъ хозяйствѣ. Правда, въ до-петровскую эпоху торговля молочными продуктами не имѣла общественнаго характера въ широкомъ смыслѣ, но это происходило потому, что почти каждый обыватель Московскаго государства имѣлъ у себя во дворѣ удойный скотъ въ томъ именно количествѣ, въ какомъ выражался спросъ въ его домашнемъ быту на молоко и вырабатываемые изъ него продукты: масло, сыръ, сливки и проч.

На московскомъ рынкѣ молоко поэтому встрѣчалось очень рѣдко въ продажѣ, такъ какъ и спроса на него почти не было. Между тѣмъ еще въ Русской Правдѣ встрѣчаются указанія на продажныя цѣны молока и молочныхъ продуктовъ. Такъ крынка или удой молока оцѣнена въ 6 ногатъ, или на наши деньги 2 руб. 10 коп. Здѣсь навѣрное ошибка, такъ какъ въ XVI ст. та-же мѣра стоитъ только 8 денегъ. Сыръ по Русской Правдѣ оцѣненъ въ одну куну или $8^1|_2$ коп. сер., гарнецъ масла —

въ 10 рѣзанъ, т. е. въ 1 р. 40 к. сер., а по разсчету г. Лешкова въ 2 р. 63 к. сер.

Масло коровье въ старину составляло даже предметъ вывоза заграницу. Оно продавалось въ Фландрію по 1 рублю, а въ Испанію по 2 руб. за пудъ. Въ 1613 году въ Новгородѣ масло вздорожало: цѣна его доходила до 2½ руб. за пудъ. Бочками-же въ 6 пуд. съ половиною продавалось по 12 руб.

Уже двѣсти лѣтъ назадъ великій преобразователь Петръ I при постройкѣ новой столицы обратилъ вниманіе на возможность улучшенія молочнаго хозяйства Петербурга.

Имѣя въ виду эту цѣль, онъ построилъ на правомъ берегу Невы при устьѣ рѣки Охты слободу, обывателей которой надѣлилъ нарочито выписанными изъ Голландіи молочными коровами, какъ-бы подготовляя здѣсь почву для образованія столичнаго молочнаго хозяйства. Изъ настоящаго однако не видно, чтобы охтяне воспользовались царскою привиллегіею и, судя по репутаціи охтенскаго молока, трудно ожидать подъема въ здѣшнемъ молочномъ хозяйствѣ.

Съ давняго времени, по свидѣтельству петербургскихъ старожиловъ, не зависимо отъ охтянъ, спеціально занимавшихся разносною и развозною продажею молока, творогу и сливокъ,—продажа молока, преимущественно цѣльнаго, и сливокъ производилась по домамъ, всего чаще какими-нибудь бѣдными простолюдинами, а иногда и бѣдными офицерскими или чиновничьими вдовами. „Городскія коровницы“ держали тогда одну, двѣ, три, много пять коровъ, большей частью самыхъ простенькихъ и дешевыхъ. Продажа продукта отъ своихъ коровъ доставляла этимъ женщинамъ кое-какія средства къ жизни. Цѣны на молочные продукты въ прошломъ столѣтіи были очень не высоки сравнительно съ насто-

ящиками. Такъ, кувшинъ молока въ 10 бутылокъ стоилъ 50 к. на нашъ счетъ; масло русское около 1½ рубля за пудъ, а фунтъ отъ 5 до 6 алтынъ. Лучшія густыя сливки стоили 12 к. за бутылку.

Не болѣе 25 — 30 лѣтъ назадъ во многихъ мало-мальски зажиточныхъ семействахъ, конечно жившихъ не въ самыхъ бойкихъ частяхъ города, а въ Коломнѣ, на Пескахъ, Ямской и т. п., непремѣнно содержались одна или двѣ коровы, доставлявшія молоко для домашняго потребленія; но впослѣдствіи содержаніе собственныхъ коровъ для домашняго обихода сдѣлалось очень убыточнымъ. Поэтому тѣ-же самыя семейства стали пріискивать иные способы полученія свѣжаго парнаго молока. Эти потребители обратились прежде всего къ упомянутымъ выше „городскимъ коровницамъ".

Это-же обстоятельство, а именно невозможность содержать коровъ для собственнаго обихода, вызвало въ 1860 годахъ появленіе спеціально молочныхъ торговыхъ заведеній подъ именемъ „сливочныхъ лавокъ", „молочныхъ скоповъ" и „фермъ". Въ сливочныхъ лавкахъ молоко, какъ цѣльное, такъ и снятое, хранилось въ цинковыхъ луженыхъ бакахъ; сливки продавались и продаются отъ 20 до 60 коп. за бутылку, цѣльное-же молоко отъ 8 до 10 к. за бут. или отъ 1 р. 50 к. до 1 р. 85 к. за ведро—цѣна не малая, въ особенности, если принять во вниманіе, что въ Берлинѣ, гдѣ на молочное хозяйство смотрятъ не только съ торговой точки зрѣнія, но и съ гигіеническо-санитарной, цѣна молока колеблется между 4—5 коп. за литровую бутылку.

Что-же касается до молока „сливочныхъ лавокъ", то оно въ большей части случаевъ не цѣльное, а полуснятое. Парного-же молока изъ этихъ лавокъ вы никогда не получите.

Въ 1868 году въ Петербургѣ появились въ первый

разъ „молочныя фермы“ съ легкой руки тирольца Энгеля, которому городъ предоставилъ десятилѣтнюю привилегію на устройство въ городскихъ садахъ и скверахъ зданій для продажи свѣжаго молока отъ коровъ, которыя должны были выдаиваться тутъ-же на мѣстѣ потребленія, въ особыхъ, нарочно устроенныхъ, коровникахъ болѣе или менѣе щеголеватой формы, такъ называемыя „шале“. Но эти молочныя садовыя шале, красовавшіяся въ теченіе восьми лѣтъ, въ 1876 году уже не существовали, вслѣдствіе равнодушія къ нимъ столичной публики. Причины, вызвавшія нерасположеніе публики къ этимъ учрежденіямъ, заключались исключительно въ небрежномъ отношеніи къ дѣлу. Неопрятныя бабы-подойницы, грязная посуда и бѣлье отбивали у посѣтителя всякую охоту посѣщать „молочныя шале“: къ тому-же здѣсь молоко подавалось не процѣженнымъ чрезъ кисею, отчего въ немъ попадались всякія нечистоты, мухи и проч. Естественно, что при такомъ небрежномъ веденіи дѣла заведенія Энгеля пали въ борьбѣ съ равнодушіемъ публики. Между тѣмъ все дѣло не Богъ вѣсть какое трудное, и за примѣрами не далеко ходить, стоитъ лишь указать на ферму „Красная долина“ ,въ Павловскомъ паркѣ, возникшую при тѣхъ-же условіяхъ и существующую и до сихъ поръ.

По указанію знатоковъ молочнаго дѣла, окрестности Петербурга представляютъ мѣстность во всѣхъ отношеніяхъ благопріятную для молочнаго хозяйства. Молочные продукты цѣнятся довольно высоко и сбытъ ихъ всегда обезпеченъ. Если-же въ окрестностяхъ столицы это хозяйство не получило до сихъ поръ прочной постановки, то причины этого всецѣло заключаются въ боязни хозяевъ потерять скотъ отъ чумы, которая весьма часто посѣщаетъ Петербургъ съ его окрестностями.

Молочныя фермы существовали въ столицѣ и много

ранѣе предпріятія Энгеля, но первоначально онѣ были извѣстны только въ тѣсномъ районѣ своего производства; съ конца-же шестидесятыхъ годовъ эти заведенія стали обзаводиться вывѣсками, занялись развозкою продуктовъ къ своимъ абонентамъ и т. п. По даннымъ городской управы за 1866 годъ ихъ было всего — 123, а за 1888 годъ значилось заведеній торгующихъ молочными скопами—384, т. е. за двадцатилѣтній періодъ число ихъ болѣе чѣмъ утроилось. Эти маленькія заведеньица принадлежатъ по большей части „городскимъ коровницамъ", о которыхъ мы говорили выше.

Въ 1871 году всѣ столичныя молочныя фермы, какъ большія, такъ и малыя, были поименованы въ петербургскихъ газетахъ съ указаніемъ ихъ адресовъ. Въ то время было 18 довольно крупныхъ фермъ, въ хозяйствѣ которыхъ находилось до 20 и болѣе головъ удойнаго скота. По словамъ знатока молочнаго дѣла Арбашева, при хорошемъ содержаніи породистая и спеціально-молочная корова можетъ дать въ 3 суточныхъ удоя отъ 20 до 40 литровъ молока, причемъ молоко отъ коровы дающей до 40 литровъ въ сутки бываетъ большей частью синеватое, мало сливочное, по этому лучше, чтобы она давала молока поменьше, но погуще. Но принимая за среднюю норму суточнаго удоя 25 литровъ, въ теченіи года такая корова принесетъ владѣльцу фермы валоваго дохода свыше 900 р. въ годъ, т. е. по 2 р. 50 к. въ сутки валоваго дохода.

Владѣльцы молочныхъ фермъ никогда не допускаютъ коровъ своихъ до растела у себя, но какъ только какая нибудь начнетъ давать молока менѣе хоть на бутылку— тотчасъ эта корова промѣнивается на другую новотельную и богатую молокомъ, Для этого обмѣна существуютъ спеціальные скотопромышленники, занимающіеся торговлею молочными коровами. Число этихъ торговцевъ осо-

бенно увеличилось за послѣдніе годы. Районъ ихъ торговли ограничивается преимущественно Лиговкою отъ церкви Іоанна Предтечи до Разстанной улицы. Торговля эта имѣетъ довольно крупные, хотя и гадательные, барыши. Скотопромышленникъ, получившій стельную корову, имѣетъ шансы на полученіе теленка, который можетъ быть проданъ по меньшей мѣрѣ за 15 рублей мясникамъ или на племя.

Громадную популярность въ торговлѣ молокомъ снискали себѣ охтенскія молочницы, въ прежнее время снабжавшія всю столицу молокомъ отъ собственныхъ коровъ а нынѣ сами скупающія молоко у пригородныхъ чухонъ и перепродающія его въ городѣ, въ разносъ по мѣстамъ; такъ называются имѣющіяся у каждой торговки-охтянки пять—десять квартиръ, куда онѣ изо дня въ день, доставляютъ молоко. Нѣкоторыя охтянки, хотя очень немногія, держатъ и своихъ коровъ. Кстати сказать, что въ Петербургѣ и его окрестностяхъ насчитывается до 6000 дойныхъ коровъ; 1500 обывателей имѣютъ по одной для своихъ личныхъ потребностей; прочіе владѣльцы содержатъ по нѣскольку коровъ—для промышленныхъ цѣлей.

Дознано опытомъ, что цѣльное молоко трудно перевозимо далѣе двадцати верстъ разстоянія и только сливки возятъ,—у насъ, напримѣръ, изъ Финляндіи,—за 100 вер., рѣдко болѣе. Вычислено, что окружность около Петербурга, представляющаяся выгодною для доставки въ него сливокъ, равна 35.000 квадратн. верстамъ; а окружность мѣстности для выгодной доставки цѣльнаго молока — только 1400 кв. верстамъ, Молочный промыселъ распространенъ главнымъ образомъ въ сѣверной части Шлиссельбургскаго уѣзда. Всего въ этомъ уѣздѣ занято имъ 2125 дворовъ, что составляетъ около 35 процентовъ всего числа дворовъ. Годовой заработокъ здѣшнихъ мо-

лочныхъ торговцевъ простирается отъ 85 до 100 тысячъ рублей; среднимъ числомъ на каждый дворъ=40—50 руб. въ годъ. Наиболѣе развитъ молочный промыселъ въ Токсовской волости, гдѣ имъ занимается 75°|₀ всего населенія.

Изъ удойныхъ коровъ, молоко которыхъ поступаетъ на рынки Петербурга и Москвы, хорошею репутаціею пользуются холмогорки, сумки (по имени Село Сумы въ Вологодской губ.), ярославки и, отчасти, „ливонки".

Переходя къ обозрѣнію торговли продуктами вырабатываемыми изъ молока, мы прежде всего перечислимъ виды товаровъ этого рода. На первомъ мѣстѣ, по справедливости, надобно поставить масло, встрѣчающееся въ торговлѣ въ слѣдующихъ сортахъ: 1) масло русское или топленое; 2) масло чухонское (кухонное); 3) масло столовое и 4) масло сливочное. Первые два сорта наиболѣе употребительны въ торговлѣ; расходятся они почти въ равномъ количествѣ по 400,000 пуд. въ годъ, приблизительно на сумму въ 7 милліоновъ рублей, считая за среднюю цѣну „русское" по 8 руб, а „чухонское" по 10 руб. Для продажи этихъ маслъ въ Петербургѣ существуетъ нѣсколько „партіонныхъ" торговцевъ, продающихъ масло оптомъ; таковы: Трусовъ, Бурмистровъ, Масляниковъ, Абатуровъ, Кисловъ и др. Эти главные посредники потребителя съ производителемъ снабжаютъ маслами всѣ лабазы, мелочныя, фермы и даже сливочныя лавки.

Лѣтъ сорокъ назадъ въ столичной торговлѣ и въ поминѣ не было столоваго и сливочнаго масла. Лишь изрѣдка привозилось оно въ маломъ количествѣ, и то зимою, въ замороженномъ видѣ. Тогда въ молочно-скопной торговлѣ извѣстны были масла высшей доброты „пушкинское" изъ Ярославской губ., „сухаревское" изъ Тверской и „рѣдкинское" изъ Новгородской. Но за послѣднія

двадцать пять лѣтъ молочное хозяйство Финляндіи такъ быстро двинулось впередъ, что вытѣснило „столовымъ" и сливочнымъ финляндскими маслами вышеупомянутые сорта. Въ 80-хъ годахъ Петербургъ (по Арбашеву) потреблялъ масла всѣхъ этихъ сортовъ на сумму 10.400,000 р.

Другіе молочные продукты, какъ-то: творогъ, сметана, сливки и сыры имѣютъ также важное значеніе въ петербургской торговлѣ. Творогъ привозится ежегодно съ береговъ Ладожскаго озера, Невою на баркахъ. Въ мелкой рыночной торговлѣ творогъ этого сорта называется „возгрякъ" или чаще „соплякъ", такое вульгарное названіе не препятствуетъ, однако, потребленію его въ обширныхъ размѣрахъ. Такой творогъ продается по 60—70 коп. за пудъ и идетъ преимущественно въ пищу простаго народа, въ видѣ ватрущекъ, продающихся въ каждой мелочной лавкѣ. Всего творогу Петербургъ потребляетъ до 200,000 пудовъ. Сметана привозится въ нашу столицу изъ тѣхъ-же мѣстъ, какъ и творогъ, а также изготовляется на городскихъ молочныхъ фермахъ. Потребленіе ея доходитъ до 12 тысячъ пудовъ; пудъ стоитъ отъ 4 до 8 руб. Если среднею цѣною считать 6 рублей, то годовой оборотъ ея представится цифрою въ 72 тысячи рублей.

Петербургскія сливки раздѣляются въ торговлѣ на три сорта: жидковатыя, среднія и густыя; цѣна ихъ колеблется отъ 20 до 60 коп. за бутылку. Въ порядочныхъ и лучшихъ сливочныхъ лавкахъ сливки получаются изъ окрестныхъ или финляндскихъ фермъ.

Теперь два слова о сырахъ. Сыродѣліе въ Россіи существуетъ съ конца прошлаго столѣтія, но развитіе свое оно получило лишь въ сороковыхъ годахъ настоящаго. Первымъ двинувшимъ впередъ эту отрасль молочной промышленности былъ графъ Канкринъ, бывшій въ то время министромъ финансовъ. Въ его время получила

популярность первая въ Россіи сыроварня князя Мещерскаго въ Тверской губерніи, основанная въ 1795 году. Первые сыры получившіе извѣстность въ Россіи были, такъ называемые, русско-швейцарскіе или мещерскіе, затѣмъ зеленый — вязниковскій и лимбургскій.

Для развитія сыроваренія, а также и маслодѣлія весьма важны мѣропріятія министерства государственныхъ имуществъ, состоявшія въ учрежденіи школы молочнаго хозяйства, въ 1871 году, въ селѣ Едимоновѣ (ст. Завидово, Николаевск. жел. дороги). Устраивалъ эту школу и до настоящаго времени завѣдуетъ ею извѣстный Н. В. Верещагинъ. На содержаніе этого молочнаго заведенія отпускалось ежегодно по 15, 18—25 тысячъ рублей. Для развитія маслодѣлія и сыроваренія съ 1889 г. сумма эта увеличилась съ 25,000 до 40,000 рублей съ цѣлью обученія въ образцовыхъ хозяйствахъ съ выдачею сыроварнямъ и маслодѣльнямъ средствъ на наемъ мастеровъ и въ вознагражденіе за каждаго обучающагося въ нихъ.

Съ основанія (1871 г.) обучено сыроваренію и маслодѣлію и выпущено по 1889 г. около 474 мастеровъ. Изъ окончившихъ 411 человѣкъ занимаются спеціально молочнымъ дѣломъ. При содѣйствіи Едимоновской школы устроены артельныя сыроварни и въ разныхъ губ.: Тверской, Ярославской, Вологодской и др., и основано швейцарское сыровареніе на Кавказѣ.

Для распространенія между крестьянами лучшихъ способовъ маслодѣлія, съ 1886 г. стали дѣйствовать подвижныя маслодѣльни въ губерніяхъ: Вологодской, Смоленской и Курской.

Слѣдуетъ замѣтить, что въ 1884—85 гг. въ Россіи дѣйствовало 311 сыроварень съ производствомъ на 844,680 рублей. По другимъ свѣдѣніямъ, въ 1884 году сыровъ выработано въ Европейской Россіи на 718,000 рублей. Кромѣ того, въ Россію ежегодно привозится громадное количество сы-

ровъ изъ заграницы. Такъ, за пятилѣтіе 1877—1882 привезено ихъ на 4.143,000 руб., а за пятилѣтіе 1882—87 года на 4.763,000 руб. Съ 1861 года начинается привозъ въ Россію финляндскихъ сыровъ; въ этомъ году было впервые доставлено 70 пудовъ на 514 руб., теперь-же изъ Финляндіи идетъ около 2½ тысячъ пуд. сыра на сумму около 15 тыс. руб. (въ 1886 году 2,434 пуда на 14,926 руб.).

Въ 60-хъ годахъ мещерскій сыръ пользовался громадною популярностью въ торговлѣ и расходился въ большомъ количествѣ. Теперь-же настоящій мещерскій сыръ распространенъ мало, но подъ этимъ именемъ, по старой памяти, идутъ другіе сыры.

Лучшими въ наше время сырами считаются тѣ, которые вырабатываются въ артельныхъ сыроварняхъ Н. В. Верещагина, а также изъ сыроварень его учениковъ. Очень хорошіе сыры вырабатываются сыроварнями Татищева, Кисловскаго и бр. Кублей. Въ Петербургѣ много потреблятся зеленаго сыра, приготовляемаго отчасти въ самой столицѣ, частью-же въ ея уѣздахъ. Сыроварня г. Флери вырабатываетъ прекрасные французскіе сыры — „бри" и „рокфоръ". Не мало также идетъ на продовольствіе Петербурга сырныхъ издѣлій изъ западныхъ губерній, а также, какъ мы указали выше, изъ Финляндіи.

XII.

ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ ВЪ РУССКОЙ ТОРГОВЛѢ.

Съ самыхъ отдаленныхъ временъ на Руси сохранились извѣстія о занятіи нашихъ предковъ огородничествомъ и разведеніемъ овощей, которые составляли наисущественную принадлежность неприхотливаго древнерусскаго стола. Монахи кіево-печерскіе въ XI столѣтіи уже занимались огородничествомъ: „въ оградѣ копаху зелейнаго растенія". При суровой простотѣ образа жизни русскіе не любили разносолы, а довольствовались простой грубой пищею. Изъ овощей въ XI вѣкѣ были извѣстны лукъ, чеснокъ, тыква, бобы и проч. Въ Новгородской области въ огородахъ и поляхъ разводили рѣпу. Кромѣ рѣпы, въ употребленіи у нашихъ предковъ была капуста. Хозяйственный взглядъ нашихъ предковъ на огородничество ясно выражается въ любопытныхъ замѣткахъ по этому предмету въ извѣстномъ Домостроѣ Сильвестра. Въ этомъ памятникѣ отечественной старины находится цѣлая глава, посвященная руководству „Огородъ и садъ какъ водити"; въ немъ упоминается наставленіе о посадкѣ овощей: „дыни, стручья, моркови,

огурцовъ, капусты и всякой овощи"... Также имѣются свѣдѣнія о соленіи огурцовъ и заготовкѣ въ прокъ капусты и свеклы. Домострой предписываетъ по окончаніи сбора овощей: первое къ церкви принести, второе для дома оставить на потребу и если будетъ излишекъ, то везти овощь и на продажу.

Въ актахъ XV, XVI и послѣдующихъ столѣтій встрѣчаются почти тѣ-же овощи; между прочимъ, упоминается, что они продавались четями, напримѣръ, рѣпа, лукъ; тысячами—огурцы; осьминами—капуста и лукъ; плетеницами и кузовами—чеснокъ. Соленые овощи продавались кадями и чанами. Въ половинѣ XVII вѣка въ Москвѣ осьмина луку стоила 9 алтынъ 2 деньги, въ Вологдѣ четверть луку—21 алтынъ 2 деньги. Въ Москвѣ свѣжіе огурцы въ царствованіе Алексѣя Михайловича стоили 9½ алтынъ за тысячу; кадь соленыхъ огурцовъ—10 алтынъ, чанъ соленой капусты—20 алтынъ и т. п. Кильбургеръ указываетъ, что въ 1674 году въ Москвѣ продавались и дыни, стоившія отъ 1 до 4 алтынъ.

Въ XVII вѣкѣ упоминаются въ Москвѣ особые ряды, въ которыхъ находились лавки, торгующія чеснокомъ и другими овощами. „Болѣе всего замѣчательно и похвально въ Москвѣ то, говоритъ Кильбургеръ, что для каждаго рода товаровъ, отъ самыхъ лучшихъ до худыхъ, есть особыя улицы и рынки". Такъ, наряду съ прочими, были и ряды торгующіе зеленью и кореньями. По его словамъ, въ царствованіе Алексѣя Михайловича здѣсь можно было купить въ іюнѣ на одну копѣйку десятокъ свѣжихъ огурцовъ, а въ августѣ на ту-же монету ихъ давали 130 штукъ. Полсотни молодыхъ желтыхъ кореньевъ стоили въ іюлѣ—1 коп. Дыня въ 10—12 фунтовъ въ августѣ цѣнилась въ 3 коп. „Спаржа, сельдерей, артишоки, портулакъ и прочія поваренныя травы имѣлись только у иностранцевъ, но въ довольно большомъ коли-

чествѣ. Послѣдняго рода овощи русскими употреблялись очень мало и то уже въ царствованіе Петра, который дѣятельно вводилъ на Руси всякое иноземное новшество, разъ оно было по существу полезно. Съ устройствомъ новой столицы, сюда переселилось много огородниковъ изъ Москвы, но еще болѣе изъ Ростова, Ярославской губерніи. Они забрали въ свои руки всѣ лучшія огородныя земли, главнымъ образомъ въ Московской части, и даже выстроили на Петербургской сторонѣ спеціально для торговли овощами со своихъ огородовъ обширный рынокъ называвшійся „Ростовскіе ряды", сгорѣвшій въ ночь на 28-е іюля 1710 года. Ростовскіе ряды стояли на самомъ берегу Невы, кажется, близь домика Петра Великаго, на мѣстѣ существующихъ магазиновъ. Въ это время на мѣстѣ нынѣшняго Апраксина рынка, по набережной Фонтанки и за нею до Загороднаго проспекта находились огороды графа Апраксина, арендовавшіеся ростовцами для культуры продажныхъ овощей. „Они (огородники) преимущественно стараются, говоритъ Георги, о величинѣ, добротѣ и множествѣ ихъ произведеній, особливо-же о раннемъ созрѣваніи ихъ плодовъ, чѣмъ весьма возвышается цѣна оныхъ". До 1758 года зеленью и овощами въ Петербургѣ торговали въ старомъ деревянномъ Гостинномъ дворѣ на Адмиралтейской сторонѣ. Въ этомъ году Гостинный дворъ осматривали члены магистратской конторы и нашли, что помѣщенія, занятыя „зеленными и овощными лавками", пришли въ совершенную гнилость. Это обстоятельство вызвало предположеніе о сооруженіи для нихъ новаго помѣщенія, для чего и избрано было мѣсто—„подлѣ двора генералъ-поручика Шувалова, простирающееся отъ Невской проспективы до улицы къ воротамъ ея императорскаго величества дворца, которое со всѣхъ сторонъ отъ огня безопасно и на коемъ, по дозволенію главной полиціи, построены

12 лавокъ". Это мѣсто приходилось въ Малой Садовой (Екатерининской) улицѣ на мѣстѣ дома министерства юстиціи отъ Большой Итальянской до крайняго дома на Невскій проспектъ. Къ выстроеннымъ 12 лавкамъ по разсчету, свободнаго мѣста оказывалось вдвое больше; такъ что тутъ могли построиться всѣ 36 лавокъ, составлявшія овощной рядъ, и коммисія завѣдывавшая постройкою нашла мѣсто удобнымъ къ постройкѣ, а купцы соглашались принять издержки по постройкѣ на свой счетъ. Всѣ работы, по смѣтѣ полковника Дьякова, могли обойтись всего въ 4,824 рубля. Такимъ образомъ представилась возможность совершенно сосредоточить здѣсь продажу овощей, освободивъ отъ нея Морской рынокъ и Гостинный дворъ. Въ этихъ-то новыхъ лавкахъ и была въ прошломъ столѣтіи сосредоточена вся зеленная и овощная торговля. По свѣдѣніямъ конца XVIII вѣка, главные зеленные продукты: капуста, рѣпа, огурцы и лукъ, продававшіеся въ Петербургѣ, составляли почти исключительно производство мѣстныхъ огородниковъ. Что касается привоза изъ болѣе дальнихъ мѣстностей, то онъ выражался въ слѣдующихъ цифрахъ: „бѣлой капусты привозилось отъ двухъ до четырехъ тысячъ кочней; луку около 5,000 четвертей, и около 15,000 четвертей соленыхъ огурцовъ. Въ 1765 году въ номенклатуру овощей потребляемыхъ русскими людьми внесены были земляныя яблоки, называвшіяся „потетесъ", по просту картофель. О распространеніи среди русскихъ огородниковъ этой овощи весьма много заботилась Екатерина II. По ея желанію было составлено любопытное наставленіе о разведеніи „потетесъ", разосланное въ видѣ сенатскаго указа. Наставленіе это заключало въ себѣ 16 статей, въ которыхъ содержались свѣдѣнія „выбранныя изъ различныхъ экономическихъ книгъ", трактующихъ о культурѣ вышеупомянутыхъ „потетесъ". Екатериною II также

установлена „возовая торговля“ овощами и другими продуктами, производящаяся и до нынѣ въ одномъ изъ столичныхъ рынковъ. Это установленіе имѣло въ виду, чтобы обыватель, не переплачивая лишнихъ денегъ посреднику-торговцу, могъ купить требуемый продуктъ прямо съ воза крестьянина или огородника.

Въ настоящее время, какъ мы уже сказали, торговля овощами и зеленью въ Петербургѣ производится и централизуется въ особенности на Сѣнной. Сѣнная — это громадный центръ торговли овощами и зеленью, это торговая артерія всего огороднаго рынка въ столицѣ. Здѣсь, помимо постоянныхъ зеленныхъ лавокъ въ Горсткиной улицѣ, въ лѣтнюю пору устраиваются болѣе ста номеровъ временныхъ лавокъ. Между огородниками и зеленщиками—лавочниками издавна установился обычай „ставить цѣну“ на продукты. Эта установка цѣнъ носитъ характеръ биржевыхъ установленій. Съ недавняго времени центръ оптовой (возовой) тоговли зеленью переведенъ на Никольскую площадь. И здѣсь порядокъ торговли тотъ-же. Обыкновенно цѣну устанавливаютъ крупные торговцы, мелкіе-же только прислушиваются и ждутъ, что скажутъ „ихъ степенства“. Изъ такихъ степенствъ въ зеленной торговлѣ можно указать на Коровина (предки котораго съ давнихъ поръ занимались зеленною торговлею. Дѣдъ нынѣшняго торговца былъ придворнымъ поставщикомъ еще при Екатеринѣ II), Каукина, Тарасова, Грачева и другихъ.

У многихъ крупныхъ зеленныхъ торговцевъ существуетъ обычай покупать овощи на корню, покупая ихъ грядами. Затѣмъ, когда приходитъ время, преимущественно осенью, снимать и вынимать закупленные овощи, для сохраненія на зиму, то на самыхъ-же огородахъ устраиваютъ такъ называемые огородные лабазы. Въ нихъ сохраняются громадные запасы овощей, изъ коихъ одни

тутъ-же складываются, а другіе, впрочемъ весьма немногіе,ростятся въ землѣ или покрываются чистымъ сухимъ пескомъ. Такіе огородные лабазы имѣются у многихъ крупныхъ зеленьщиковъ, а у нѣкоторыхъ число ихъ достигаетъ до 20-ти. Не маловажное значеніе среди производителей-огородниковъ имѣютъ окрестные петербургскіе колонисты, Изъ ихъ продуктовъ наибольшій процентъ падаетъ на картофель, которымъ особенно славятся парголовскіе и „рамбовскіе" колонисты. Въ зеленной торговлѣ различаютъ еще картофель „шаронскій" по имени огородника-производителя.

До 1866 года большою популярностью пользовались зеленныя лавки, торгующія у Каменнаго моста; нѣкоторыя изъ нихъ существуютъ около столѣтія, но, къ сожалѣнію, ни одна фирма (исключая Коровина) изъ зеленьщиковъ того времени не дотянула своего существованія до нашихъ дней.

Съ 1866 года зеленныя лавки перестаютъ скучиваться въ одномъ или двухъ мѣстахъ на весь городъ. И съ разрѣшеніемъ имъ открываться при мясныхъ лавкахъ для удобства потребителей, централизація „зеленной" торговли у Каменнаго моста распалась, а въ настоящее время только на Сѣнной площади и замѣтно ихъ скопленіе. Наибольшій оборотъ среди овощныхъ и зеленныхъ товаровъ имѣютъ огурцы. Годовой оборотъ ихъ простирается до милліона рублей, считая среднюю цѣну на круглый годъ отъ 4 до 6 руб. Второе мѣсто принадлежитъ картофелю, общій оборотъ котораго на петербургскомъ овощномъ рынкѣ достигаетъ до 650—700 тысячъ рублей въ годъ.

Затѣмъ идетъ бѣлая капуста съ оборотомъ въ 350—400 тысячъ рублей въ годъ. Въ теченіи года она расходится въ Петербургѣ приблизительно въ 12—15 милліоновъ кочней. Слѣдующее мѣсто занимаетъ спаржа: ея

Петербургъ съѣдаетъ приблизительно на 300,000 руб.; остальные овощи поѣдаются Петербургомъ въ значительно меньшемъ количествѣ.

Лѣтъ двадцать назадъ, среди зеленныхъ торговцевъ въ большомъ почетѣ находились такъ называемые „лопатинскіе" овощи. Эти овощи росли на огородахъ Лопатина, которые до 1873 года помѣщались на всемъ протяженіи Пушкинской улицы. Слава ихъ распространилась по всей Россіи, такъ что обыкновенно въ разговорѣ зеленьщики, желая похвалить свой товаръ, прибавляли выраженія: „лопатинскіе" или „лопатинскимъ не уступятъ" и т. п.

XIII.

ФРУКТЫ И БАКАЛЕЯ.

Трудно составить себѣ понятіе о характерѣ фруктовой и бакалейной торговли въ до-Петровскую эпоху. Несомнѣнно однако, что она существовала въ древней Руси, такъ какъ предки наши искони употребляли въ пищу: яблоки, груши, вишни и „черешіе", подававшіеся за столомъ въ видѣ дессерта. Въ половинѣ XVI столѣтія, благодаря установившимся торговымъ сношеніямъ съ англичанами, у русскихъ развилось потребленіе сахара. Подъ именемъ сахара русскіе разумѣли не одинъ собственно сахаръ, но называли этимъ именемъ вообще всякія лакомства, конфеткы и пряности, приготовленныя въ сахарѣ. Въ 1673 году привезено леденца 42 бочки и 6 ящиковъ; горшечнаго сахара и конфектъ по двѣ бочки. Вообще, по замѣчанію Костомарова, привозъ сахара въ Россію колебался между 50—60 бочками. Какъ, однако, ни скудна была торговля этого рода въ старину, но въ ея номенклатурѣ было не мало и другихъ иностранныхъ товаровъ, такъ напримѣръ, лимоны, винныя ягоды, изюмъ, инбирь, корица и проч. Особенно много шло изюму; такъ въ 1671 году ввезено въ Архангельскъ 367 бочекъ и 200 коробовъ этого продукта.

Въ XVI вѣкѣ въ числѣ лакомствъ извѣстенъ былъ „сахаръ на инбирѣ“, продававшійся отъ 10 до 20 алтынъ за фунтъ и дороже.

Арбузы, вареные въ сахарѣ, стоили въ Москвѣ, въ царствованіе Алексѣя Михайловича, отъ 3 до 10 алтынъ за фунтъ. Позднѣе въ московской фруктовой торговлѣ появились цукаты, цѣнившіеся отъ 3½ до 6 рублей за пудъ. Изъ бакалейныхъ товаровъ до Петра были извѣстны: черносливъ, продававшійся отъ 11 грошей до полтины за пудъ, рисъ стоившій около рубля за пудъ. Орѣхи русскіе, раздѣлявшіеся въ торговлѣ на скатные, зеленые, бѣлые и синіе. Зеленые цѣнились въ 2 руб. за пудъ, а синіе отъ двухъ алтынъ до гривны за фунтъ, вообще-же цѣна орѣховъ въ XVII вѣкѣ стояла отъ 16 до 20 руб. за пудъ, по даннымъ Кильбургера, оставившаго намъ описаніе московской торговли 1674 года. Лимоны въ XVII вѣкѣ покупались также по-штучно, за нихъ платили по двѣ деньги.

При Петрѣ фруктовая и бакалейная торговля начинаетъ хотя изрѣдка блистать различнаго рода заграничными продуктами. Тогда еще такъ называемые гастрономическіе деликатесы, бакалеи и пряности составляли рѣдкую роскошь, появлявшуюся лишь на столахъ богатыхъ людей. Большинству-же населенія они были недоступны частію по дороговизнѣ, а наиболѣе потому, что по неразвитости населенія русскіе люди придерживались до-петровскаго взгляда на всякое заграничное новшество, то есть считали „сквернымъ“ всякій заграничный продуктъ,

Въ 1724 году впервые появились въ Россіи устрицы, составляющія теперь обычный родъ товара въ бакалейной торговлѣ. А Никита Репнинъ прислалъ императрицѣ Екатеринѣ I боченокъ свѣжихъ „устерсовъ“ и этотъ подарокъ былъ отмѣченъ въ дворцовой хроникѣ

какъ нѣкое событіе. Также рѣдки и дороги по тогдашнимъ цѣнамъ были апельсины и лимоны. Во время разъѣздовъ Петра, Екатерина посылала ему, бывало, въ видѣ особаго лакомства, одну-другую дюжину лимоновъ. Доступнѣе и употребительнѣе были тогда соленые лимоны. Что-же касается ананасовъ и винограда, то о первыхъ не было на Руси и помину, а второй доступенъ былъ только при дворѣ. По свидѣтельству князя Щербатова, свѣжій виноградъ сталъ привозиться къ намъ изъ за моря и входить въ употребленіе только уже въ эпоху Елизаветы Петровны. Правда, Петръ пробовалъ разводить виноградники въ Азовѣ, Москвѣ и даже въ Стрѣльнѣ близь Петербурга. Но все это не имѣло промышленнаго характера. Исключеніе составляли яблоки, которые уже въ половинѣ XVIII столѣтія имѣли обширную номенклатуру въ торговлѣ. Такъ, были яблоки антоновскія, анисовка, титовка, золотое сѣмячко, наливныя и т. п.

До 1723 года торговля фруктовыми и бакалейными продуктами велась еще по традиціямъ до-петровской эпохи. Товары продавались изъ ларей, съ возовъ и чаще въ развалку на площадяхъ, какихъ было въ Петербургѣ довольно много. Въ 1723 году Петръ Великій издаетъ постановленіе по генералъ-полицеймейстерской канцеляріи, чтобы всѣ дома, выходящіе на площади и людныя улицы, имѣли въ первыхъ этажахъ лавки. Такъ, частнымъ лицамъ предложено было строить лавки по утвержденному нормальному проекту и вызывавшимся это выполнить была обѣщена привилегія. Благодаря этому постановленію, Петербургъ обязанъ возникновенію фруктоваго и бакалейнаго ряда, извѣстнаго и до нынѣ подъ именемъ Милютина. Есть основаніе предполагать, что домъ, въ которомъ помѣщаются Милютины лавки, построенъ первоначально придворнымъ истопникомъ Алексѣемъ Ивано-

вичемъ Милютинымъ по плану, соотвѣтствовавшему вышеупомянутому проекту. Съ этого времени, т. е. съ 1723 года фруктовая и бакалейная торговля начинаетъ мало-по-малу перебираться съ площадей, гдѣ торговали въ развалку, въ обывательскіе дома и рынки. Въ 1758 году насчитывалось уже 36 лавокъ этого торга въ Гостинномъ дворѣ, а въ 1760 году ихъ было уже до 56.

Московскіе сады въ прошломъ столѣтіи, будучи поддерживаемы на счетъ казны, отсылали фрукты и плоды, выращенные въ оранжереяхъ, въ Петербургъ ко двору. Но случалось, что нѣкоторые роды фруктовъ, за излишествомъ, поступали и на рынокъ, напримѣръ ананасы, персики, виноградъ бѣлый и красный, заморскія груши „пуроблазни", баргамоты, апельсины, цитроны, померанцы, лавровый листъ и проч., также россійскія ягоды, смородина, малина и т. п.

При Екатеринѣ II въ Петербургъ впервые были доставлены арбузы, за что императрица доставившему ихъ человѣку пожаловала „5 рублевъ". Арбузы эти были розданы вельможамъ и такимъ образомъ положили начало привозу ихъ въ сѣверную столицу. Въ концѣ XVIII вѣка въ Петербургъ привозилось изъ-за границы фруктовъ и бакалеи на довольно значительную сумму. Такъ, въ среднемъ, за 1780—1790 годы свѣжихъ фруктовъ и овощей привозилось на сумму отъ 37,000 до 94,000 рублей; сушеныхъ плодовъ отъ 5 до 8 тыс. руб. Кромѣ того, привозъ лимоновъ доходилъ до 139,000 р., кофе до 36,500 пудовъ; деревяннаго масла до 20 тысячъ рублей; сахара до 259,500 пудовъ; „устерсовъ" до 20,000 руб. и анчоусовъ на сумму 10,000 руб. ежегодно. Продажа этихъ произведеній въ то время производилась въ лавкахъ Гостиннаго двора, но уже въ началѣ нынѣшняго столѣтія такихъ лавокъ встрѣчается множество и въ обывательскихъ домахъ. Георги разсказываетъ, что „лимоны, ка-

порсы, деревянное масло и всякія (т. п.) вещи давно уже продавались по лавкамъ въ разныхъ мѣстахъ города, да сверхъ того продаются и посредствомъ разнощиковъ".

Въ текущемъ столѣтіи появляются въ торговлѣ фруктами и бакалеей такія громкія фирмы, какъ Елисѣевъ, Смуровъ, Стрекачовъ и др., соединившія этотъ родъ торговли съ гастрономіей.

Спеціальная-же фруктовая и бакалейная торговля и до сего времени ведется въ широкихъ размѣрахъ пріемами до-петровскихъ торговыхъ людей, т.-е. въ развалку. Мы говоримъ о средоточіи этой торговли на Щукиномъ дворѣ. Фруктовый рядъ здѣсь состоитъ изъ полусотни лавокъ, при каждой лавкѣ имѣется погребъ для храненія фруктовъ, преимущественно яблокъ. Около лавокъ навалены груды мѣшковъ съ орѣхами и ящиковъ съ изюмомъ. Въ воздухѣ носится ароматическій запахъ разныхъ пряностей. Особенно оживленная торговля бываетъ здѣсь раннею осенью. Къ сентябрю Щукинъ дворъ буквально весь заваленъ фруктами; громадная площадь передъ фруктовыми лавками усѣяна горами яблокъ, арбузовъ, бочекъ съ виноградомъ и т. п. Цѣлый день сюда стекаются тысячи столичныхъ фруктовщиковъ и разнощиковъ за закупкой товара.

Въ Россіи считается подъ фруктовыми садами около милліона десятинъ земли. Одинъ Крымъ доставляетъ ежегодно до милліона пудовъ фруктовъ, преимущественно винограда; изъ Курской губ. идетъ въ Москву и Петербургъ болѣе 200,000 пудовъ яблокъ; изъ Воронежской до 35,000 пудовъ яблокъ. Ежегодный сборъ винограда въ Россіи простирается до 22 милліоновъ пудовъ. На мѣстѣ виноградниковъ онъ продается отъ 2 до 3 коп. за фунтъ, въ столицахъ-же—отъ 15 до 20 коп. и выше за фунтъ.

XIV.

КУРИНЫЯ ЯЙЦА И ТОРГОВЛЯ ИМИ.

Первыя историческія свѣдѣнія о потребленіи яицъ мы находимъ въ русскихъ лѣтописяхъ подъ 1168 годомъ, но свѣдѣніе это не можетъ еще служить указаніемъ на существованіе торговли этимъ продуктомъ. Такъ, по крайней мѣрѣ, до XVI вѣка потребленіе ихъ ограничивалось домашнимъ производствомъ, и лишь только излишекъ поступалъ на московскій рынокъ и то для обмѣна на предметы, въ какихъ чувствовался недостатокъ у владѣльца излишка куриныхъ яицъ. Такъ въ древней Руси поступали по отношенію ко всѣмъ вообще продуктамъ домашняго производства, и торговли ими въ прямомъ смыслѣ не было; была только мѣна. Но позднѣе, съ развитіемъ общественной жизни, въ первой половинѣ XVII вѣка, встрѣчаются опредѣленія стоимости куриныхъ яицъ денежною единицею. Такъ, въ 1654 г., десятокъ яицъ стоилъ три деньги, а сотня доходила до 2 алт. 4 денегъ. Костомаровъ приводитъ оцѣнку 400 яицъ, стоившихъ въ Вологдѣ въ это-же время—11 алт. 2 деньги. Красныя пасхальныя яица продавались за 12 десятковъ—5 алт. 2 д., за 300 штукъ—10 алтынъ и т. п.

Зная изъ предъидущихъ очерковъ характеръ розничной торговли въ древней Россіи, не трудно убѣдиться въ томъ, что яичной торговли, правильно организованной, у насъ не было ни до Петра, ни послѣ него.

Въ петровское время яица хотя и считались однимъ изъ предметовъ торговли, но, какъ, напримѣръ, въ Петербургѣ ими торговали безъ платежа какихъ-либо торговыхъ пошлинъ. За скудостью-же пользы самая торговля ими производилась или прямо съ лодокъ, на которыхъ и доставлялись яица въ столицу, или изъ ларей, называвшихся «веками», и шалашей. Эти торговыя мѣста помѣщались обыкновенно во дворахъ и изрѣдка на улицахъ, по преимуществу по берегу рѣки Фонтанки. Съ яичныхъ торговцевъ, которыми были по большей части бѣдные мѣщане и пріѣзжіе крестьяне, за незначительностью ихъ торговыхъ оборотовъ не брали даже „полавочнаго" сбора или оброка, каковой взимался со всѣхъ торговыхъ помѣщеній особыми цѣловальниками.

Такъ было до двадцатыхъ годовъ настоящаго столѣтія. Яичная торговля все еще находилась въ младенческомъ состояніи. Но съ этого времени она пріобрѣтаетъ болѣе прочную постановку. Доставка яицъ воднымъ путемъ стала значительно увеличиваться. Но въ общемъ она велась все еще первобытнымъ способомъ, на основаніяхъ, выработанныхъ „преданіемъ".

Съ 1831 года начали правильную торговлю яицами два русскіе капиталиста Масленниковъ и Барановъ (фирма послѣдняго и до сихъ поръ занимаетъ первое мѣсто среди яичниковъ).

Основанное вышеупомянутыми торговцами, на новыхъ началахъ, яичное дѣло сразу поставило ихъ въ исключительное положеніе среди мелкихъ торговцевъ. Обѣ фирмы обратились съ закупкою яицъ въ сѣверные края Россіи, преимущественно въ Вологодскую губернію, чѣмъ дали

возможность подняться здѣшнему куроводству. Замѣчательно, что куроводство особенно сильно развилось въ Казанской губерніи, такъ что тутъ русская яичная торговля запасается товаромъ въ огромномъ количествѣ. Въ 1846 году „Колумбомъ яичной торговли", какъ называютъ яичники А. Ф. Баранова, открыты были новыя мѣста производства яицъ для промышленныхъ цѣлей. Онъ посѣтилъ берега Шексны и установилъ между Петербургомъ и здѣшними производителями правильныя торговыя сношенія.

Мы забыли здѣсь упомянуть, что въ началѣ XIX и въ концѣ XVIII стол. покупка яицъ производилась только въ Угличѣ, Мышкинѣ, Кашинѣ, Калязинѣ и Мологскомъ уѣздѣ Ярославской губ. Позднѣе, торговля эта развилась и въ губерніяхъ Самарской и Казанской.

Въ пятидесятыхъ годахъ въ Петербургѣ считалось не болѣе 12 порядочно организованныхъ яичныхъ фирмъ, но за то съ этого времени, а еще болѣе съ проведеніемъ желѣзныхъ дорогъ яичныя торговли ростутъ ежегодно. Такъ въ 70-хъ годахъ яичныхъ лавокъ насчитывалось уже въ Петербургѣ до пятидесяти, представителями которыхъ были громкія фирмы — Баранова, Валькова, Горбачева, Бородавкина и др., занимающіяся исключительно оптовою торговлею яицами. Годовой оборотъ этихъ фирмъ простирается зачастую до 500 тыс. рублей и болѣе. Яичный товаръ привозится въ Петербургъ двумя путями: водою—рѣками и каналами и сухопутно—исключительно по желѣзнымъ дорогамъ. Сухопутный способъ доставки яицъ въ столицу практикуется преимущественно различными мѣстными промышленниками, скупающими яйца за свой счетъ по деревнямъ и уѣзднымъ городамъ. Отъ этихъ-то мелкихъ промышленниковъ, въ случаѣ надобности, покупаютъ и крупные петербургскіе яичники, платя за товаръ наличными день-

гами. Отсутствіе кредита въ яичной торговлѣ какъ-то обособляетъ ее отъ другихъ видовъ торговли, но—такъ заведено изстари, а яичники свято чтутъ дѣдовскіе завѣты.

Другой способъ доставки—водный наиболѣе распространенъ. Въ Петербургъ въ теченіи лѣта приходитъ отъ 200 до 300 лодокъ и каюковъ съ яичнымъ товаромъ, закупленнымъ уже ранѣе, большею частью на волжскихъ пристаняхъ „яичными молодцами закащиками" или, какъ иначе называютъ, „благовѣстниками". Прикащики эти съ ранней весны помѣщаются на принадлежащихъ хозяевамъ пристаняхъ, и отсюда, какъ изъ центра яичной торговли, ведутъ свои дѣла.

Они опредѣляютъ цѣну товара и оповѣщаютъ о своемъ присутствіи мелкихъ скупщиковъ-коммисіонеровъ, спеціально занимающихся скупкою яицъ по деревнямъ.

По словамъ „Земледѣльческой Газеты", цѣны яицамъ, смотря по сортамъ, обыкновенно бываютъ слѣдующія: высшія при маломъ урожаѣ и при слишкомъ холодной зимѣ доходятъ до 20 руб. за тысячу. Среднія по пятилѣтней сложности—14 руб. и меньшія до 12 руб. за тысячу. Распространившееся за послѣдніе годы въ приволжскихъ губерніяхъ альбуминовое производство сильно повысило цѣны на яичный товаръ.

Яичный товаръ раздѣляется на нѣсколько торговыхъ сортовъ, изъ которыхъ главные и наиболѣе выдающіеся слѣдующіе: „*изъ подъ курочки*"—т.-е. самой безукоризненной свѣжести. „*Головка*"—не то, что „изъ подъ курочки", но все-таки лучшій по свѣжести и добротности. „*Ординарка*"—хорошій, но пониже „*головки*"; „*Присушка*" слѣдующій сортъ за ординаркою. „*Пятенникъ*"—съ темноватыми пятнами при осмотрѣ на свѣтъ и „*Тумакъ*" — съ гниловатымъ запахомъ, т.-е. бракъ, который долженъ-бы подлежать уничтоженію, но какъ на

тронувшуюся дичину есть своего рода охотники, такъ есть и любители покушать „тумака", для которыхъ только и держатъ яичники этотъ сортъ.

Есть еще сорта подъ названіемъ „клечикъ" и „козловка", но такъ какъ они имѣютъ почти тѣ-же достоинства, что и сортъ „изъ подъ курочки", то и слывутъ болѣе подъ этимъ названіемъ. Иногда яица различаются по мѣсту производства, напр. есть яица „ливонки", „финки" и и „краковки". Операція яичной торговли въ Петербургѣ начинается обыкновенно въ февралѣ и въ мартѣ привозомъ партіи свѣжихъ яицъ изъ Лифляндіи и Эстляндіи, по варшавской желѣзной дорогѣ. Второй привозъ свѣжихъ яицъ бываетъ въ апрѣлѣ и маѣ изъ привислянскаго края; со второй-же половины мая — изъ Козлова, Курска, Корочи,—черезъ Москву. Въ настоящее время, благодаря желѣзнымъ дорогамъ, яица получаются въ Петербургѣ въ самомъ свѣжемъ видѣ—даже тѣ, которыя идутъ изъ мѣстъ очень дальнихъ, поэтому теперь яичнымъ торговцамъ уже нѣтъ никакой надобности держать въ окрестностяхъ города, какъ это было, по словамъ Арбашева, до 1845 года, огромныя куроводныя заведенія, доставлявшія возможность всегда и во всякое время года имѣть въ торговлѣ свѣжія яица.

На одно изъ такихъ заведеній, бывшее на Петербургской сторонѣ, указываетъ Арбашевъ. По его словамъ, въ тѣ годы лѣтъ десять подрядъ пользовалась извѣстностью куроводка, прозванная „куриною королевною". Она проживала въ Зелениной улицѣ, гдѣ у ней было стадо до 500—600 куръ, дававшее до 1000 руб. чистаго дохода въ годъ, такъ какъ она яица своего завода продавала не дешевле 75 коп. и даже рубля за десятокъ и постоянно имѣла покупателей.

Кромѣ куриныхъ яицъ, никакія другія въ петербургской торговлѣ хода не имѣютъ. Было время, что про-

бовали продавать гусиныя и индюшиныя яица, но безъ особеннаго успѣха. Эти яица идутъ и теперь, но въ очень небольшомъ количествѣ въ пасхальные праздники для христосованья.

Тридцать лѣтъ назадъ, яица наши не шли далѣе Финляндіи, снабжавшей ими и Швецію, но въ 1865 году предпріимчивый яичный торговецъ А. Ф. Барановъ впервые отправилъ партію самыхъ превосходныхъ яицъ въ Англію; эту партію онъ тамъ продалъ довольно выгодно, но убѣдился, что въ этомъ дѣлѣ одинокому русскому дѣятелю, какъ ни будь онъ изворотливъ, въ Англіи не устоять противъ сильныхъ компаній французскихъ, голландскихъ, бельгійскихъ и испанскихъ, доставляющихъ въ Великобританію яицъ на нѣсколько милліоновъ фунтовъ стерлинговъ. Арбашевъ говоритъ, что изъ всей массы яичнаго товара, потребляемаго англичанами, его всего болѣе идетъ изъ Франціи, и именно изъ Ферте-су-Жуаръ, гдѣ куроводство доведено до совершенства, почему тамошнее яичное производство пока нигдѣ не имѣетъ ничего себѣ подобнаго. Имѣя въ виду все это, а также въ виду войны 1870—71 годовъ во Франціи, когда вся французская торговля совершенно пріостановилась — находчивый А. Ф. Барановъ написалъ въ ту пору проектъ объ образованіи компаніи, которая, владѣя солиднымъ капиталомъ, могла бы конкуррировать съ фертежуарскою и всякою другою поставкою, заваливъ англійскій съѣстной рынокъ русскимъ яичнымъ товаромъ. Но въ ту пору предпріятіе это затормозилось отчасти подъ вліяніемъ идеи, что если усилить требованіе на русское яицо заграницею, то Россія сама останется безъ яичнаго товара, или цѣна его будетъ черезъ-чуръ высока для русскаго потребителя. Ошибочность этой идеи вскорѣ доказали два петербургскіе яицепромышленника: А. А. Барановъ (сынъ) и Вальковъ, возобновившіе личными усиліями вывозъ яичнаго товара

заграницу, и нельзя не сказать, что усилія ихъ увѣнчиваются успѣхомъ. Вывозъ нашъ увеличивается съ каждымъ годомъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ цѣны на этотъ товаръ остаются прежними, притомъ-же, съ усиленіемъ спроса на яица, замѣтно улучшается у насъ и отрасль сельской промышленности — куроводство. Такимъ образомъ идея „Колумба" яичной торговли не пропала, а нашла достойныхъ послѣдователей въ лицѣ двухъ выше упомянутыхъ коммерсантовъ.

XV.

ХЛѢБНАЯ И МУЧНАЯ ТОРГОВЛЯ.

О производствѣ и потребленіи хлѣба, а также о торговлѣ хлѣбными продуктами въ памятникахъ отечественной старины встрѣчается крайне мало указаній, а если что и имѣется, то въ видѣ случайныхъ замѣтокъ и отрывочныхъ свѣдѣній разбросано въ многочисленныхъ, большей частью необработанныхъ съ промышленной точки зрѣнія лѣтописныхъ актахъ.

Что наши предки занимались хлѣбопашествомъ сначала для личнаго потребленія, а затѣмъ и для сбыта — фактъ, установленный всѣми почтенными труженниками на почвѣ русской исторіи. Въ древней Руси, начиная съ XI вѣка, хлѣбные продукты подвергались слѣдующимъ обработкамъ: изъ ржаной муки пекли хлѣбы, квашеные на дрождяхъ, изъ гречи варили кашу, а овсяный кисель съ сытою составлялъ даже лакомое блюдо. Въ 1230 году въ Новгородѣ во время великаго голода цѣна хлѣба изъ ржаной муки поднялась на столько, что за мѣру ржи давали двѣ мѣры гречневой крупы.

Въ Кіевѣ печерскіе монахи издавна употребляли въ пищу пшеницу, съ которою они вѣроятно впервые познакомились отъ грековъ. Постоянной ихъ пищей были

пшеничные хлѣбы, „пряные“, творимые съ макомъ, пшенная каша и горохъ. Употреблялись для хлѣбовъ также ячмень и овесъ. По лѣтописи, въ 1442—43 годахъ бѣдняки питались овсянымъ хлѣбомъ; вѣроятно, это были голодные годы. Но какъ на наибольшее бѣдствіе лѣтописецъ указываетъ на голодъ 1230 года. Исключая Кіевской области, гдѣ голодъ свирѣпствовалъ нѣсколько менѣе, повсемѣстно въ Россіи началось горе большое, говоритъ лѣтописецъ: „начали покупать хлѣбъ по 8 кунъ, кадь ржи по 20 гривенъ, пшеницы по 40 гривенъ, пшена по пять десятъ и овса по тринадцати гривенъ“.

Вся земля русская была усѣяна трупами умершихъ отъ голода. Въ одномъ Смоленскѣ оставалось непогребенными 32,000 труповъ. Псковскій лѣтописецъ, описывая ужасы этого голода, говоритъ, что „въ великій постъ люди ѣли конину“, что его особенно поражало. „Написалъ-бы еще кой о чемъ похуже, да и такъ ужъ горько“, оканчиваетъ онъ свой разсказъ. Въ голодный 1421 годъ рожь во Псковѣ продавалась по 70 ногатъ — зобница.

Хлѣбная торговля въ старину производилась вездѣ, гдѣ только были торги; крестьяне привозили туда свои хлѣбныя произведенія. Но главными пунктами хлѣбной торговли считались сначала Новгородъ, а съ его паденіемъ — Москва, Бѣлоозеро, Устюжна, Псковъ и ярмарки Кирило-Бѣлозерская въ XVI вѣкѣ и Мологская (послѣдняя нѣсколько ранѣе).

Въ XVI и XVII вѣкахъ, говоритъ Костомаровъ, Россія еще не заключала въ себѣ такого хлѣбнаго богатства, какъ впослѣдствіи, потому что плодороднѣйшіе края настоящаго нашего отечества не были еще его достояніемъ. Сѣверная Россія вообще не удовлетворяла условіямъ плодородія, и только мѣстность къ сѣверо-востоку отъ Москвы, составлявшая побережье Оки и Волги, давала урожай самъ 20 и 30, если вѣрить свидѣтельству Герберштейна.

Главный сбытъ хлѣба въ эту эпоху былъ: на винокурни, въ Москву, гдѣ купечество скупало его большими партіями; въ Сибирь, тогда еще молодую провинцію Московскаго царства, гдѣ хлѣбопашество и началось только съ XVII столѣтія, и, наконецъ, заграницу. Сбытъ хлѣба заграницу производился черезъ Архангельскъ и Нарву, а также черезъ Польшу и Малороссію. Но заграничная торговля хлѣбомъ велась тогда еще въ незначительномъ размѣрѣ, уже потому, что Западная Европа не нуждалась въ хлѣбѣ въ такой степени, какъ впослѣдствіи; да и право на вывозную торговлю принадлежало исключительно казнѣ. По стариннымъ понятіямъ вывозить хлѣбъ заграницу считалось опаснымъ и вреднымъ, въ особенности въ большомъ количествѣ.

Отсюда понятны частыя запрещенія вывозить хлѣбъ заграницу. Такія запрещенія были въ 1622, 1641 и 1661 годахъ. Въ особенности правительство запрещало вывозить хлѣбъ въ Литву, по причинѣ частыхъ столкновеній съ этимъ государствомъ.

Въ XVII вѣкѣ въ Москвѣ хлѣбные торговцы составляли товарищества, и по мѣрѣ дѣйствій такихъ товариществъ, цѣны на хлѣбъ то возвышались, то упадали. Весною на стругахъ, зимою на саняхъ привозили въ Москву хлѣбъ разнаго рода; зорко сторожили его закупщики и вязчики, которые, „гдѣ купятъ, вяжутъ вязку и вязкою многую цѣну прибавляютъ".

Московскіе торгаши покупали у пріѣжихъ промышленниковъ хлѣбъ оптомъ и ссыпали въ свои амбары и лавки, а иногда, чтобы не допустить конкуррентовъ въ закупкѣ хлѣба, заранѣе выѣзжали изъ города и покупали хлѣбъ на дорогѣ до въѣзда въ Москву. Въ 1660 году торговые люди гостинной и черныхъ сотенъ учредили время для покупки хлѣба такъ, чтобы утро до шестого часа въ Москвѣ опредѣлить исключительно на покупку хлѣба

бѣднымъ людямъ, по малымъ количествамъ, а потомъ уже допускать скупщиковъ, которые покупали хлѣбъ для перепродажи.

До 1653 года хлѣбная торговля была обложена пошлиною, называвшеюся помѣрною, т. е. взимавшеюся съ объемовъ, какими продавались хлѣбные продукты. Съ устройствомъ же и введенiемъ новой таможенной системы, по которой пошлина взималась съ цѣнности продукта, таковая была примѣнена на общемъ основанiи и къ хлѣбной торговлѣ. Такимъ образомъ установилась хлѣбная пошлина по 10 денегъ съ рубля.

Въ Москвѣ хлѣбная торговля была въ завѣдыванiи помѣрной избы, гдѣ находился голова, ларечный цѣловальникъ и выборные. Они обязаны были ходить по хлѣбнымъ торжкамъ и на хлѣбныя пристани и осматривать каждый приходившiй съ хлѣбомъ стругъ, допрашивать какой хлѣбъ, сколько мѣрою, по какой цѣнѣ, и собирать помѣрную пошлину. Другiе цѣловальники собирали пошлины съ мелкой продажи. Вообще цѣловальники помѣрной избы должны были наблюдать за правильностью мѣръ, чтобы вездѣ были казенные четверики и чтобъ закупщики не отступали отъ установленныхъ правилъ. Собирая пошлины, они записывали въ книги: сколько съ кого ихъ взято, чей хлѣбъ, откуда привезенъ, и такимъ образомъ положили начало хлѣбной статистикѣ. Такъ велась хлѣбная торговля при послѣднихъ предшественникахъ Петра Великаго и отчасти при немъ самомъ.

Здѣсь не лишнимъ считаемъ упомянуть о нѣкоторыхъ торговыхъ особенностяхъ, характеризующихъ хлѣбную торговлю до-Петровскаго перiода.

Хлѣбъ продавался зерномъ, мукою и толокномъ. Зерновая торговля преобладала по той причинѣ, что, по старому обычаю, многiе имѣли у себя ручныя мукомоль-

ныя мельницы и приготовляли муку для домашняго употребленія. Мука-же, поступавшая въ продажу, мололась на частныхъ и казенныхъ, отдаваемыхъ въ оброкъ, мельницахъ. Содержалась мука въ рогоженыхъ куляхъ, вмѣстимостью двѣнадцать четей съ осминою муки, а зерна до тридцати четей (Врем. XIII). Зерно хлѣбное продавали бочками и полубочками, изъ нихъ извѣстны бочка „селедовка" и бочка „смоленка", составлявшая половину первой. Овесъ въ XVI вѣкѣ продавался мѣхами и полумѣхами; мѣхъ имѣлъ четыре „зобни". Зерновой хлѣбъ измѣрялся также коробами и „пузами". Но узаконенныя мѣры были чети, осьмины, полуосьмины и т. п., введенныя въ употребленіе съ 1550 года. Хлѣбныя мѣры въ Москвѣ въ рядахъ и на торгахъ были за орленою печатью. Четверть московской муки въ 1620 и въ 1660 годахъ вѣсила 5 пудовъ; а ржи зерномъ 6¹|₄ пудъ. Въ XIV вѣкѣ четверть равнялась тремъ бушелямъ лондонской мѣры, слѣдовательно, по сравненію съ нынѣшнею мѣрою, старая четверть имѣла около четырехъ четвериковъ съ гарнцемъ.

Цѣнность хлѣбныхъ продуктовъ подвергалась частымъ колебаніямъ, что прямо зависѣло отъ урожая, но не менѣе важнымъ мотивомъ къ возвышенію цѣнъ на хлѣбъ служили и экономическія причины, какъ, напримѣръ, большой спросъ со стороны скупщиковъ естественно возвышалъ цѣны. Въ историческихъ актахъ находимъ указанія на сравнительную стоимость ржи; такъ, при Василіи Іоанновичѣ четверть ея цѣнилась отъ 4 до 6 алтынъ, а при Михаилѣ Θеодоровичѣ же отъ 7 алтынъ до 1 рубля. Въ 1674 году — отъ 20 до 23 алтынъ и 2 деньги, а въ послѣдніе годы царствованія Алексѣя Михаиловича рожь продавалась отъ 16 до 20 алтынъ за четверть. Понятно, что въ оптовой продажѣ хлѣбъ цѣнился нѣсколько дешевле, нежели по мелочи. Уже въ

1700 году правительство обращаетъ серьезное вниманіе на вывозъ хлѣба за-границу. Такъ, указомъ Петра Великаго отъ 25 октября повелѣно: „отпускать хлѣбъ за море невозбранно“, но при этомъ брать въ пользу казны съ продавца обыкновенную пошлину по 10 денегъ съ рубля, а на покупщика наложить особую пошлину по четверти ефимка съ четверти хлѣба. Однако экспортъ хлѣбовъ по указу ограничивался особымъ условіемъ: „Ежели хлѣбъ покупкою будетъ въ Московской губерніи ниже рубля, а когда выше, то отпуску онаго за море не быть“. Такъ, напримѣръ, въ 1714 году случился недородъ хлѣбовъ почти повсемѣстно въ Россіи, вслѣдствіе чего цѣны на него возвысились до рубля съ четвертью, а въ иныхъ городахъ и выше. Поэтому въ силу предъидущаго указа портовые города Архангельскъ, Петербургъ, Ревель и Рига получили приказаніе пріостановить вывозъ хлѣба за-границу. Такимъ порядкомъ наша отпускная торговля хлѣбомъ находилась въ зависимости отъ урожая, и въ теченіи цѣлаго ряда годовъ прошлаго столѣтія то разрѣшалась правительствомъ, то вновь запрещалась. Въ 1744 году портъ Петербурга, по указу Елизаветы Петровны, былъ совершенно закрытъ для хлѣбнаго экспорта. Эта мѣра мотивировалась тѣмъ, что въ Петербургъ привозятъ хлѣбъ изъ внутреннихъ губерній въ ограниченномъ количествѣ, по той причинѣ, что для доставки его существовала только одна дорога, въ окрестностяхъ же города хлѣба не родилось, а достать было негдѣ. Поэтому, при увеличеніи столичнаго населенія, требованія хлѣба за-границу сильно вліяли на увеличеніе цѣнъ этого продукта. Эти же причины побудили правительство установить даже таксы на хлѣбные продукты.

Въ эту эпоху, т. е. въ половинѣ прошлаго столѣтія, въ Петербургѣ вся хлѣбная и мучная торговля была сосредоточена исключительно въ мѣстности нынѣшняго

Мучнаго переулка, между Садовою и Екатерининскимъ каналомъ. Тогда же между теперешнимъ каналомъ, почти на половинѣ протяженія отъ него, здѣсь оканчивался рукавъ Глухаго протока, вслѣдствіе чего мучной рядъ простирался всего на 35 саженъ въ глубь къ каналу. Ряды съ хлѣбными и мучными лабазами тянулись и по Садовой къ Чернышеву переулку, Лавки и лабазы этого ряда сначала были построены для сѣнныхъ торговцевъ, но затѣмъ отданы мучникамъ и хлѣбникамъ съ тѣмъ, чтобы они, въ свою очередь, взамѣнъ отдаваемаго имъ ряда, обязались построить лавки на пустырѣ, названномъ по переводѣ сюда сѣнныхъ торговцевъ—Сѣнною площадью.

Въ это время цѣны на хлѣбные продукты были слѣдующія: пудъ ржаной муки стоилъ 26—27 к., пшеничной—36—40 коп., крупичатой—75—80 коп.; четверикъ крупы ячной 27—35 к., овсяной—28—32 к., гречневой—34—40 к.; горохъ 40—55 к., а пшено—55—60 к. за четверикъ.

Петербургъ прошлаго столѣтія (во второй половинѣ) потреблялъ слѣдующія количества хлѣбныхъ продуктовъ, выражаемыя въ привозѣ ихъ въ столицу. Ржи немолотой ежегодно отъ 100,000 до 500,000 четвертей. Привозъ ржаной муки различенъ: отъ 180,000 до 600,00 кулей. Все это привозилось преимущественно на баркахъ, изъ уѣздовъ же доставка хлѣба была очень незначительна. Кромѣ ржи, привозилось пшеницы до 50,000 четвертей ежегодно, до 85 тысячъ кулей пшеничной муки, и крупичатой до 60,000 мѣшковъ, каждый по пяти пудовъ. Изъ всего доставляемаго въ столицу хлѣбнаго товара только десятая часть поступала на вывозъ за-границу. За десятилѣтіе 1780—1790 гг. наибольшій вывозъ ржи изъ петербургскаго порта былъ въ 1784 году—65,953 четверти, а наименьшій въ 1782 г.—2,041 четв. Интересно сравнить цѣны, приводимыя въ одномъ изъ описаній Петербурга

прошлаго столѣтія. Такъ, въ 1770 году куль ржаной муки стоилъ 3 р. 20 к., а въ 1793 г. уже 5 р. 50 к. и даже 5 р. 75 к., пудъ муки въ 1770 г., стоившій 1 р. въ 1793 г. доходилъ до 1 руб. 50 к. и до 1 р. 90 к. и т. д.

Съ начала нынѣшняго столѣтія хлѣбная торговля Петербурга начинаетъ возрастать, хотя доставка хлѣбныхъ грузовъ по-прежнему совершалась гужевымъ путемъ на „ладьяхъ", причемъ двигающею силою была сила бурлацкая, воспѣтая въ русскихъ пѣсняхъ и увѣковѣченная знаменитымъ художникомъ. Бурлачество въ наше время уже теряетъ свою прежнюю силу, да и кормилица Волга годъ отъ года мелѣетъ, между тѣмъ и нынѣ, какъ и пятьдесятъ и сто лѣтъ назадъ, она всегда служила кормилицею русскаго народа. Весь хлѣбный районъ, составляющій лучшее богатство нашей родины, находился на Волгѣ или ея многочисленныхъ притокахъ. Съ возникновеніемъ пароходства на Волгѣ, въ 1823 году, хлѣбные торговцы ожидали значительной реформы въ ихъ промышленности. Но ожиданія ихъ долго не увѣнчивались успѣхомъ, такъ какъ образовавшаяся въ этомъ году пароходная компанія для плаванія по Волгѣ и Камѣ рушилась въ самомъ началѣ, погребая и надежды хлѣботорговцевъ на развитіе этой торговли. И только лишь съ 1842 года на Волгѣ появился первый пароходъ. До этого же времени баржи съ хлѣбомъ подымались вверхъ исключительно бурлаками да коноводными машинами. Транспортировка хлѣбнаго груза съ 20-хъ годовъ производится нерѣдко самими купцами хлѣботорговцами, но большая часть транспортированія хлѣбныхъ грузовъ составляетъ отдѣльную промышленность.

Въ тридцатыхъ годахъ въ Петербургѣ, кромѣ частныхъ хлѣбныхъ торговцевъ, существовало девять общественныхъ хлѣбныхъ магазиновъ, имѣвшихъ цѣлью продовольствовать жителей столицы въ неурожайные годы.

Запасы хлѣба здѣсь были очень обширны, такъ что отпускъ хлѣба по умѣренной цѣнѣ обезпечивался на довольно продолжительное время. Первый подобный запасный магазинъ учрежденъ въ 1766 году. По Пушкареву, Петербургъ въ 30-хъ годахъ потреблялъ хлѣба слѣдующее количество: ржи до 58,911 четвертей, пшеницы до 112,705 четвертей, муки ржаной до 748,240 кулей, пшеничной—268,082 мѣшка и крупчатой до 12,821 мѣшка. Въ текущемъ столѣтіи цѣны этимъ насущнымъ предметамъ потребленія подвергались значительнымъ колебаніямъ. Въ 1800 г. куль ржаной муки стоилъ 7 р. 10 к., а въ 1841 году продавался уже по 25 руб. на ассигнаціи. Вообще цѣны на хлѣбъ начали возвышаться съ половины текущаго столѣтія.

Съ 60-хъ годовъ появляется въ столи ахъ особый родъ торговыхъ заведеній для продажи муки и другихъ хлѣбныхъ продуктовъ. Это такъ называемые лабазы. Сначала число ихъ было незначительно и потому они причислялись по роду торговли къ хлѣбнымъ магазинамъ или складамъ, но въ 1864—65 годахъ, когда число ихъ возросло до 250, они составили особую категорію торговыхъ заведеній, отличную отъ оптовыхъ складовъ. Съ этого времени число лабазовъ ростетъ постепенно.

Владѣльцы лабазовъ покупаютъ товары преимущественно у хлѣбныхъ комиссіонеровъ и складчиковъ на популярной калашниковской биржѣ, въ помѣщеніи гостинницы П. С. Бочагова, извѣстной подъ именемъ прежняго владѣльца „Барановской“.

Интересную картину „биржи“ можно ежедневно наблюдать здѣсь отъ 11 до 2 часовъ дня. Громадное зало гостиницы бываетъ переполнено хлѣботорговцами, маклерами, комиссіонерами и проч. Всюду пакеты съ пробами, бѣгаютъ отъ стола къ столу „зайцы“ съ предложеніями. Самый торгъ ведется на „ушко“ и лишь въ два

часа, по окончанiи биржеваго дня, можно еще узнать, кто и по чемъ купилъ извѣстную партiю хлѣба. Чтобы получить понятiе объ установившемся обычаѣ хлѣбниковъ совершать операцiи нерѣдко на сотни тысячъ за чайнымъ приборомъ въ трактирѣ, не достаточно только побывать на мѣстѣ совершенiя сдѣлокъ, но надобно понять характерныя свойства русскаго долгополаго купца, чтобы съ изумленiемъ отнестись къ удивительной чертѣ его натуры—совершать тысячныя обороты при затратѣ 15—20 коп. на порцiю чая.

Въ Петербургѣ существуетъ около 30 конторъ, занимающихся хлѣбною торговлею. Представители или уполномоченные этихъ конторъ непремѣнно бываютъ въ „Биржевомъ" трактирѣ, такъ какъ сдѣлокъ въ другомъ мѣстѣ по хлѣбной торговлѣ не бываетъ.

XVI.

ИТАЛЬЯНСКІЕ МАКАРОНЫ ВЪ РОССІИ.

Какъ въ оптовой, такъ и въ розничной русской торговлѣ встрѣчается особенный родъ мучнаго товара, носящаго обыденное названіе макаронъ или вермишеля, играющаго немаловажную роль въ кулинарномъ дѣлѣ. Макароны есть собственно продуктъ заграничный, составляющій любимую пищу итальянцевъ, отличающихся передъ другими народностями преимущественно искусствомъ фабричнаго и кулинарнаго ихъ приготовленія. Извѣстно даже, что въ Италіи макароны составляютъ почти единственную пищу людей бѣднаго класса; итальянцы употребляютъ ихъ вмѣстѣ съ такъ-называемымъ „пармезаномъ". О томъ-же, какъ и когда попалъ этотъ иноземный продуктъ въ Россію, не имѣется никакихъ положительныхъ указаній, по крайней мѣрѣ описатели столицъ съ ихъ торговлею и промыслами прошлаго вѣка Богдановъ, Рубанъ, Георги и др. даже не упоминаютъ о производствѣ и потребленіи макаронъ, ясно указывая, что данный продуктъ имъ еще не былъ извѣстенъ, Самостоятельное приготовленіе макаронъ въ Россіи въ

фабричныхъ мастерскихъ слѣдуетъ во всякомъ случаѣ отнести къ началу настоящаго столѣтія, а продажу привозныхъ, пожалуй, и къ половинѣ XVII ст. Что наше производство макаронъ еще слишкомъ молодо, указываетъ и то обстоятельство, что приготовленіе ихъ у насъ ведется первобытнымъ, устарѣлымъ для Запада, способомъ. Кромѣ того, наши русскіе макароны и до сихъ поръ не выдерживаютъ конкурренціи съ макаронами иноземнаго приготовленія.

Начало макароннаго производства въ Россіи можетъ быть отнесено къ 1800 году, когда первый въ Петербургѣ макаронный мастеръ, итальянецъ Греппи, задумалъ приняться за фабрикацію макаронъ по итальянскому способу. Какъ ни велико было желаніе предпріимчиваго человѣка развить и распространить производство этого продукта въ Петербургѣ, онъ, все-таки, принужденъ былъ силою совершенно непредвидѣнныхъ обстоятельствъ покориться въ началѣ полезной своей дѣятельности тѣмъ неудачамъ и препятствіямъ, которыми вообще такъ богата исторія возникновенія всякаго новаго въ странѣ промышленнаго предпріятія.

Ошибка г. Греппи, при основаніи имъ макароннаго производства въ Петербургѣ, заключалась въ незнаніи имъ характера потребностей, не только петербургскаго, но и всего русскаго тогдашняго населенія всей нашей родины, а также и того, какъ трудно у насъ прививался всегда какой-либо новый, совершенно неизвѣстный продуктъ, и въ особенности такой продуктъ, который принадлежалъ къ веществамъ съѣдобнымъ. И въ самомъ дѣлѣ, въ то время, къ которому относятся вообще труды нашего предпріимчиваго перваго макароннаго мастера-иностранца, почти никто въ Петербургѣ не былъ знакомъ ни со вкусомъ, ни со свойствами и качествами итальянскихъ макаронъ, а потому и неуди-

вительно, что никто не желалъ оцѣнивать старанія и труды г. Греппи. Много долженъ онъ былъ употребить усилія и терпѣнія для того, чтобы побороть, такъ сказать, представлявшіяся ему препятствія. Встрѣтивъ сначала полное равнодушіе къ своему предпріятію, онъ долго не рѣшался придавать ему болѣе широкіе размѣры. Очень можетъ быть, что, благодаря именно этому обстоятельству, онъ въ состояніи былъ въ виду даже постоянныхъ неудачъ, продолжать начатое производство.

Развивая исподволь свое дѣло, т.-е., вырабатывая сначала всего какихъ-нибудь 4—5 пудовъ товара, затѣмъ 10 пуд. и такъ далѣе, онъ успѣлъ наконецъ расширить свое предпріятіе до того, что макароны его получили спросъ и значеніе на нашемъ торговопромышленномъ рынкѣ. По словамъ одного изъ старыхъ фабрикантовъ макаронъ, Греппи въ 60-хъ годахъ передалъ свое дѣло сыну, а самъ уѣхалъ въ Италію, гдѣ и умеръ въ 1869 г.

Сынъ Греппи велъ дѣло своего отца не долго и передалъ фабрику, кажется, Большакову, отъ котораго она перешла къ нынѣшнему ея владѣльцу Федорову. Во второй половинѣ текущаго столѣтія устраиваются макаронныя фабрики Тогнолатти, А. П. Хохолькова и Лапина, въ Петербургѣ, и Г. М. Монахова, въ Москвѣ. Русскіе предприниматели сразу присмотрѣлись къ вкусу потребителя и производство каждаго изъ нихъ во многомъ превосходило производство покойнаго Греппи. Къ 70-мъ годамъ въ Петербургѣ насчитывалось макаронныхъ фабрикъ всего 6, и изъ нихъ первое мѣсто занимали Хохольковъ и Федоровъ, производившіе макаронъ при ручныхъ прессахъ до 60 пуд.

Процедура приготовленія макаронъ на петербургскихъ фабрикахъ такова. Пшеничная (манная) мелкая крупа, употребляемая преимущественно передъ другими, по обилію въ ней клейковины, замѣшивается въ тѣсто, которое

затѣмъ уплотняется механически и формуется при помощи особаго желѣзнаго или чугуннаго прибора. Весь этотъ процессъ чрезвычайно важенъ и находится въ полнѣйшей зависимости отъ ловкости и смѣтливости мастера и его рабочихъ. Важенъ-же этотъ процессъ потому, что отъ надлежащей степени уплотненія тѣста зависитъ, впослѣдствіи, достоинство макаронъ, способность ихъ не распадаться при варкѣ, имѣть правильную форму и т. п. Уплотненіе тѣста въ петербургскихъ макаронныхъ заведеніяхъ совершается при помощи чрезвычайно простаго пріема: тѣсто, замѣшанное въ квашнѣ, уплотняется обыкновенно при содѣйствіи особаго обтесаннаго бревна, устроеннаго въ видѣ рычага и приподнимаемаго и послѣдовательно опускаемаго на тѣсто нѣсколькими рабочими. Операція уплотненія довольно тяжела, такъ что выполненіе ея силою одного рабочаго представляется дѣломъ невозможнымъ. Дальнѣйшая операція въ дѣлѣ приготовленія макаронъ заключается уже въ формованіи тѣста, которое совершается при помощи особаго прибора. Этотъ приборъ состоитъ изъ особаго цилиндра, укрѣпленнаго такъ, чтобы нижняя часть его не касалась пола; цилиндръ этотъ совершенно полый и имѣетъ внизу отверстіе равное всему діаметру его. Въ цилиндръ вставляется мѣдная форма, усѣянная мелкими отверстіями, соотвѣтствующими обыкновенно формѣ макаронъ. Для каждаго сорта предназначается особая форма. За процессомъ формованія слѣдуютъ процессы складыванія и высушиванія. Затѣмъ, уже совершенно готовые, макароны поступаютъ въ продажу.

Макароны, извѣстные въ продажѣ подъ именемъ заграничныхъ, приготовляются слѣдующимъ образомъ: муку, предназначенную для этой цѣли, превращаютъ въ тѣсто при помощи машинъ, называемыхъ мѣсильными. Когда тѣсто получаетъ надлежащую вязкость, его прессуютъ

и затѣмъ уже пропускаютъ чрезъ цилиндръ съ формовыми отверстіями. Макароны встрѣчающіеся въ торговлѣ бываютъ различныхъ сортовъ, но вообще раздѣляются на бѣлые и желтые. Что касается макаронъ желтаго цвѣта, то онъ зависитъ отъ примѣшиваемыхъ къ тѣсту шафрана или яичнаго желтка.

Изъ иностранныхъ макаронъ, попадающихъ въ нашу торговлю, извѣстны, главнымъ образомъ, французскіе и нѣмецкіе, хотя торговцы и выдаютъ ихъ за итальянскіе, дабы легче найдти покупателей. Итальянскіе макароны въ торговлѣ раздѣляются на слѣдующіе сорта: Macaroni a cana, имѣющіе тонкую и длинную форму; Tagliarini—плоскіе и четырехгранные; macaroni a concha — улиткообразные; Vermicelli—червеобразные и, наконецъ, Lasagnette — лентообразные. Всѣ итальянскіе макароны при кипяченіи ихъ съ водою окрашиваются въ зеленоватый цвѣтъ. Торговлею макаронами заграницею занимаются главнымъ образомъ: Неаполь, Генуя, Болонья, Миланъ и Парма. Отсюда этотъ товаръ вывозится сухимъ или же морскимъ путемъ во всѣ страны Европы, а между прочимъ и въ Россію, хотя здѣсь мы поспѣшимъ оговориться, что наши спеціально макаронныя заведенія заграничнаго товара не держатъ; его можно пріобрѣсти лишь въ немногихъ колоніальныхъ магазинахъ. Наше туземное макаронное производство даетъ въ торговлю слѣдующіе сорта этого продукта: соломенка, вермишель, толстыя, бигули или тонкія, звѣздочка и алфавитъ.

Въ Петербургѣ макаронное производство не имѣетъ большого развитія, да и вообще въ Россіи этихъ фабрикъ насчитываютъ не болѣе 40—50.

Неразвитость этой формы промышленности происходитъ, главнымъ образомъ, вслѣдствіе дороговизны макаронъ, что, какъ кажется, всецѣло зависитъ отъ несо-

вершенства техническихъ пріемовъ извѣстныхъ въ макаронномъ производствѣ.

Въ настоящее время число макаронныхъ заведеній въ Петербургѣ простирается до десяти. Всѣ они не отличаются большими оборотами. Лучшее производитъ макаронъ на 70 тысячъ руб. въ годъ. Большинство-же работаетъ на 20—25 тысячъ.

Въ 1889 году, по почину проф. Доброславина, были произведены анализы петербургскихъ макаронъ, причемъ найдено, что въ сортахъ здѣшняго производства процентное содержаніе азотистыхъ составныхъ частей сравнительно болѣе, нежели въ макаронахъ иностраннаго происхожденія.

XVII.

О РЫБОТОРГОВЛѢ И ЖИВОРЫБНЫХЪ САДКАХЪ.

Потребленіе рыбы и ловля ея на Руси существовали съ самыхъ древнихъ временъ. Рыболовный промыселъ производился преимущественно въ большихъ рѣкахъ и озерахъ. Рыбныя ловли княгини Ольги находились по Днѣпру и по Деснѣ и по всей, въ то время заселенной, русской землѣ. Корсуняне ловили рыбу въ устьѣ Днѣпровскомъ еще въ X столѣтіи. Въ договорѣ Игоря съ Византіей указывается на случаи столкновеній между рыболовами русскими и корсунскими. Въ половинѣ XII вѣка упоминаются рыболовы галичскіе; въ томъ-же столѣтіи занимались рыбной ловлей на Волховѣ, на Бѣлоозерѣ, на Ловати и въ торопецкой волости. Въ концѣ XIII в. ходили ватаги на рыбные промыслы на Бѣлое море и на Терскую сторону. Въ то-же время шла рыбная ловля въ озерѣ Неро и въ Ладогѣ; въ XIV в. — на Двинѣ, Наровѣ, Волховѣ, Сурѣ и Курмышскихъ озерахъ. Можно прямо сказать, что до XV столѣтія во всѣхъ рѣкахъ и озерахъ производилась ловля рыбы, куда только успѣла проникнуть колонизація. Объ обиліи рыбы, водившейся въ рѣ-

кахъ и озерахъ, можно судить по слѣдующимъ фактамъ. Въ жизнеописанiи преподобнаго Антонiя говорится, что рыболовы послушали его, „ввергоша мрежи своя въ р. Волховъ и извлекоша на брегъ множество великихъ рыбъ, едва не проторжеся мрежа; яко николи-же тако яша". Очень замѣчательно было явленiе въ Новгородѣ въ 1353 г., которое показалось лѣтописцу чудомъ, „что новгородскiе людiе рыбы руками имаше у брега, сколько кому надобѣ". По древнимъ памятникамъ (до XV вѣка) нельзя опредѣлить, какiе сорта рыбы ловились и предпочитались въ старину, какiе шли въ торговлѣ; можно только сказать, что ловля осетровъ была распространена и ихъ цѣнили дорого сравнительно съ другой рыбою. Въ былинахъ русскаго народа такъ изображается древнее рыболовство:

«Выѣзжайте вы на сине море,
Ловите рыбу семжинку и бѣлужинку,
Щученьку и плотиченьку,
И дорогую рыбку осетринку».

Изъ уставныхъ граматъ и купчихъ XIV и XVII вѣка видно, что рыбу ловили „ѣзами", мрежами, неводами, бредниками, кореводами, лукотами и удочками. Въ древнерусскомъ языкѣ употреблялись названiя слѣдующихъ рыбъ: коропъ (карпъ), линь, карась, молицъ и др. *). Въ древней Руси рыболовство и рыботорговля составляли отдѣльную отрасль промышленности. Въ Новгородѣ существовали особые промышленники - рыболовы, составлявшiе отдѣльный сословный разрядъ еще въ XII вѣкѣ, а въ Москвѣ, въ Китай-Городѣ, въ XVI столѣтiи былъ „свѣжiй рыбный рядъ", о которомъ встрѣчаются указанiя въ историческихъ актахъ. Московская рыботор-

*) Молицъ—означало вообще мелкую рыбу.

говля рѣдко находилась въ рукахъ лицъ владѣющихъ своими промыслами и тонями. Въ большинствѣ случаевъ вся она производилась черезъ особую корпорацію перепродавцовъ, служившихъ посредниками между владѣльцами рыбныхъ промысловъ и городскими, и сельскими обывателями. За рыбною торговлей въ Москвѣ былъ учрежденъ надзоръ изъ лицъ принадлежавшихъ къ сословію гостей или торговцевъ гостинной сотни. На нихъ возлагалась обязанность слѣдить за правильностью торговли, а также закупать для царской казны рыбные запасы. Развитію рыботорговли въ Россіи много способствовали установленные церковью посты. Въ XVI вѣкѣ не было, по словамъ Костомарова, рѣки и озерца, гдѣ бы не занимались рыболовствомъ; не было базара, гдѣ бы рыба не была самымъ обыкновеннымъ товаромъ. Номенклатура рыбной торговли въ эту эпоху была довольно значительна. Наиболѣе употребительны были слѣдующіе роды рыбъ: семга, треска, лососина, сиги, лодога, снѣтки и красная рыба, подъ которой разумѣлись: осетръ, стерлядь, бѣлорыбица, бѣлуга и севрюга (по старинному, шеврига). Мѣста рыбной ловли назывались тонями и учугами, такъ, напримѣръ: были тони сиговыя, снѣтейныя, учуги астраханскіе. Хотя рыболовнымъ промысломъ занимались повсюду, но во многихъ мѣстахъ рыболовы составляли слободы, т. е. корпораціи, какъ мы указали выше. Эти слободы пользовались нѣкоторыми особыми правами сопряженными съ этимъ промысломъ. На Бѣломъ озерѣ рыбный промыселъ отправлялся также записанными въ особый списокъ и составившими корпорацію ловцами. Въ городѣ былъ построенъ рыбный дворъ, гдѣ находился приказчикъ, а съ нимъ цѣловальники, выбранные изъ бѣлозерскихъ посадскихъ: они выбирались жителями для надзора за укладкой и отправкой рыбы, и для строенія садковъ. Живая рыба отсюда отправлялась въ прорѣз-

ныхъ судахъ въ Москву, гдѣ шла во всеобщую продажу отъ казны. Частная рыбная торговля была обложена пошлинами, называвшимися „бочечною", за набивку рыбъ въ бочку, и на Ладожскомъ озерѣ—„ладощиною", за отвозъ рыбы съ мѣстъ ловли въ Ладогу. Въ иныхъ мѣстахъ рыбныя ловли сдавались въ оброкъ рыболовамъ, и для сбора законныхъ пошлинъ къ нимъ посылались „сытники". Отъ пошлинъ были изъяты только монастыри и то не всѣ, а лишь заручившіеся жалованною граматою.

Въ XVII столѣтіи Астрахань считалась важнѣйшимъ мѣстомъ добыванія рыбы и вмѣстѣ съ тѣмъ была первымъ по размѣрамъ рынкомъ. Торговля здѣсь производилась какъ свѣжею, такъ и соленою рыбою. Свѣжая продавалась въ городѣ и на садкахъ самими ловцами, снимавшими воды на оброкъ. Торговля рыбою подвергалась безчисленнымъ мелкимъ поборамъ, принадлежавшимъ этой отрасли торговли, какъ-то: съ рыбной кладки, съ рыбнаго боя, съ рыбной выборки, съ рыбной раздѣлки, съ мытья, со складки въ бочки. Но въ 1654 году подати эти были замѣнены обычною рублевою пошлиною.

Рыбный товаръ былъ предметомъ вывоза заграницу. Родъ рыбнаго товара, отправляемаго заграницу, былъ: семга, треска, палтусина, икра и рыбій клей. Эти продукты при Алексѣѣ Михайловичѣ вывозились въ Голландію, Фландрію, Францію и Италію. Большинство икры шло, однако, въ Англію. По Кильбургеру, въ 1637 году отпущено было въ Нарву 1,450 пудовъ карлука (рыбьяго клея). Цѣнность рыбнаго товара была различна; такъ, въ половинѣ XII вѣка рыба стоила одну рѣзану или 14 коп. сер. въ количествѣ приготовленной на одного человѣка. Въ 1553 году лучшая осетрина продавалась по 30 алтынъ за штуку, стерлядь по 4 алтына, лосососкъ — 3 алтына 2 деньги, бѣлорыбица — 5 алтынъ. Въ концѣ XVI вѣка соленая семга продавалась въ Холмогорахъ по 2 алтына

за штуку. Бочка переяславскихъ сельдей, въ которую входило слишкомъ до двухъ сотъ штукъ, стоила 11 алтынъ 4 деньги. Пудъ сухой трески продавался по 13 алт. 2 деньги. Въ XVII вѣкѣ въ Астрахани существовала такса на рыбные товары. Севрюга стоила, по таксѣ, съ икрою 7 денегъ, безъ икры — 5 денегъ. Осетры и бѣлуга продавались: икряные по 5 алт. 4 деньги и безъ икры — 4 алтына 1 деньга. Въ Москвѣ въ XVII вѣкѣ семга продавалась по полтинѣ, а иногда доходила до 70—80 коп., соленая-же стоила 12 коп. или 4 алт. Бѣлужина — 90 коп., а осетры по 40 коп. за штуку. Въ Москвѣ можно было купить фунтъ икры за 2 алтына. Щуки, лещи, окуни и проч. мелкая рыба стоили въ до-петровскую эпоху очень дешево. Такъ, въ Валдаѣ 200 окуней и 27 щукъ цѣнились въ 1 руб. 26 алт. 4 деньги, а 50 щукъ, 16 окуней и 17 лещей — въ 1 руб. 11 алт. 4 деньги.

Икра въ торговлѣ дѣлилась на мятую и немятую; послѣдняя цѣнилась дороже, такъ какъ удобнѣе сохранялась. Продавалась же икра по большей части корюками, луknами, стулами и пошевами, кромѣ того различалась по цвѣту, по приготовленію и по мѣсту добыванія. Пошевъ составлялъ шестипудовую мѣру и цѣнился въ XVII вѣкѣ въ 20 р., слѣдовательно пудъ—въ 3 руб. 9 алтынъ и 2 деньги. Въ Петровскую эпоху Астрахань уже становится богатѣйшимъ торговымъ рыбнымъ рынкомъ. Весною и осенью пріѣзжаютъ сюда въ большомъ количествѣ промышленники, привозившіе на судахъ преимущественно хлѣбные запасы, а по распродажѣ ихъ закупали рыбу и икру. Наиболѣе посѣщали Астрахань купцы казанскіе, нижегородскіе и ярославскіе, но были и изъ другихъ, однако, преимущественно верховыхъ, мѣстностей. При наборѣ рыбы на учугахъ покупатели обращались къ начальству и просили дать имъ сына боярскаго или цѣловальника для безспорной укладки и платежа пошлины.

При нагрузкѣ измѣряли рыбъ казенною мѣрою. Въ Астрахани и вообще на Волгѣ подъ словомъ рыба разумѣлась извѣстная единица рыбной мѣры. Такъ, напр., чтобъ составить рыбу, нужно было то или другое количество рыбнаго товара. Рыба раздѣлялась на полурыбники. Два полурыбника составляли рыбу. Въ гребномъ суднѣ укладывалось отъ 3,000 до 5,500 рыбъ.

Въ началѣ 1700-хъ годовъ всѣ частные рыбные промыслы были отобраны въ казну и отъ нея уже отдавались желающимъ въ оброчное содержаніе по особымъ, для сего выработаннымъ правиламъ. Въ случаѣ же невзятія рыбныхъ ловель въ оброкъ, оставляли ихъ за прежними владѣльцами съ наложеніемъ оброка уже на нихъ.

Рыбная торговля Петербурга, вѣроятно, имѣетъ начало съ первыхъ дней основанія столицы, но первыя свѣдѣнія о существованіи въ ней правильно организованныхъ рыбныхъ лавокъ надобно отнести къ 1715 году, подъ которымъ въ матеріалахъ къ исторіи русскаго флота имѣются указанія о постройкѣ на Адмиралтейскомъ островѣ рыбнаго ряда, гдѣ продавалась рыба въ свѣжемъ, соленомъ и сушеномъ видѣ. Свѣжая—лѣтомъ доставлялась къ мѣсту продажи въ прорѣзныхъ судахъ, а зимою мерзлая; понятно, сюда не относится рыба невскаго улова. Соленая рыба привозилась бочками. Бѣлужина и осетрина продавались штуками, что называлось „длинною рыбою", тешами, косяками и спинками; для мелочной продажи они разсѣкались на звенья. Соленые сиги, семга, лососина, лодога продавались на вѣсъ, а также и поштучно; мелкая рыба: снѣтки, вандыши, хохолки—корзинами и осьминами.

Сушеная рыба была прутовая, вяленая и вѣтреная. Икра была извѣстна въ торговлѣ слѣдующихъ сортовъ: астраханская (лучшая), учужная, казанская и яицкая.

Сенатскимъ указомъ 24 мая 1736 года (№ 6977) повелѣно было торговлю свѣжею рыбою отдѣлить отъ продажи соленой рыбы; заведя для каждаго изъ этихъ продуктовъ отдѣльныя лавки. Рыбою, по этому указу, разрѣшено было торговать подъ маркитантскими палатками, въ окрестностяхъ теперешнихъ Конюшенныхъ улицъ,— вѣроятно по Невскому проспекту, потому что говорится: „на порозжемъ мѣстѣ, назначенномъ подъ кирки". Въ Адмиралтейской части для рыбной торговли положено поставить три шатра, да за Мойкою, по Перспективной (Садовой) дорогѣ, въ Спасской части, шесть лавокъ для соленой и заснувшей рыбы. Вмѣстѣ съ тѣмъ указано: „близь Свѣчной и Кузнечной слободъ устроить четыре лавки рыбнаго торга. Эти лавки послужили основаніемъ нынѣшняго рынка въ Ямской.

Старые-же ряды, бывшіе по рѣкѣ Мьѣ (Мойкѣ), велѣно перевести на другое мѣсто;—въ тѣхъ видахъ, что „изъ рядовъ этихъ бросаютъ въ воду различные отбросы и тѣмъ засариваютъ дно рѣки Мьи". Это распоряженіе, естественно имѣвшее мѣсто по принятіи рѣшенія держать рѣку Мью въ чистотѣ, въ свою очередь опредѣлило значеніе новаго рынка на Садовой и необходимость имѣть отдѣльныя лавки для рыбной торговли, среди жилья, для удобства обывателей. Къ 1741 году относится образованіе торговой полиціи, какъ отдѣленія главной полиціймейстерской канцеляріи, изъ совѣтчика и ассесора, со спеціальной цѣлью „смотрѣнія за продажею харчевыхъ припасовъ и установленія онымъ цѣнъ". Производя по этому поводу изслѣдованія о цѣнахъ на пищевые продукты, полиція обращалась съ запросомъ и къ рыбнымъ торговцамъ, а по собраніи свѣдѣній отъ нихъ, доносила въ кабинетъ слѣдующее: „А рыбные промышленники, торгующіе на садкахъ, объявили, что живую рыбу въ садки покупаютъ они на прибывшихъ

судахъ общимъ числомъ, а не считая по родамъ рыбъ, для того, что ежели живую рыбу покупать на счетъ— она перемнется и оттого станетъ скоро снуть; изъ чего имъ будетъ великій убытокъ. И затѣмъ сколько числомъ какихъ рыбъ купятъ, подлинно знать не могутъ. А съ садковъ ту живую рыбу продаютъ разными цѣнами; съ весны, когда больше привозу, продаютъ дешевле, а съ Петрова дня, въ іюлѣ, августѣ и сентябрѣ мѣсяцѣ та живая рыба снетъ скоро и для того, чтобы имъ возвратить свои истинныя деньги, оставшую затѣмъ живую рыбу продаютъ уже дороже. Къ тому же-де ту живую рыбу одного званія и одной мѣры и въ одно время покупаютъ сами и продаютъ не равными цѣнами, потому что ранняго лова, которая изсидѣлась, и коя утомилась, продаютъ дешевле, а послѣдняго лова дороже; и затѣмъ умѣренной цѣны той живой рыбѣ установить невозможно".

Въ виду такого заявленія рыбныхъ торговцевъ, полиція рѣшила объявить имъ, чтобы до опредѣленія таксы на рыбные продукты продавали по умѣреннымъ цѣнамъ рыбу живую и соленую. Но вмѣстѣ съ тѣмъ заявлено къ непремѣнному исполненію, чтобы засидѣвшуюся рыбу, если она „черезъ сутки не продастся", не державъ на садкахъ, „употребляли бы въ соль" или, за негодностью, бросали бы въ воду. „А для употребленія въ пищу лежалую рыбу отнюдь не продавать, въ томъ торгѣ вязокъ не вязать и излишнихъ къ возвышенію цѣнъ не полагать, подъ жестокимъ наказаніемъ.

Въ 1741 году появляется первая такса на рыбные товары, распубликованная въ этомъ году при „С.-Петербургскихъ Вѣдомостяхъ". Цѣны по таксѣ распредѣлялись слѣдующія: «Свѣжепросольная осетрина и бѣлужина здѣшняго соленія, по 4 и по 3 к. фунтъ; головизны и хвосты по $1^1/_2$ и 1 коп., а „теши здѣшняго соленья и при-

возныя, что называется виноградныя, осетрьи и бѣлужьи, большіе и малые, такожь и свѣжихъ ладожскихъ осетровъ", по 5, 4 и 3 коп. за фунтъ. Бѣлужину коренную, и косящетую, и теши матерья, засольныя, по три и $2^1/_2$ коп. за фунтъ; „сиги соленые" крупные по 4, средніе по 3, меньше—2 и 1 к. за штуку. „Судаки и щуки по разновѣску", отъ 1 до 2 коп. за фунтъ. Лещи безъ вѣса, большіе 5, средніе и малые 4, 3, 2 и 1 коп. штука. Семга 4—5 коп. фунтъ, а пудами 1 р. 50 к.; сельди 1, $^3/_4$ и $^1/_2$ коп. за штуку. Вязига осетровая отъ 8 до 10 коп. за фунтъ, севрюжья отъ 4 до 6 коп., икра черная и засольная, добрая 5 коп., средняя 4 и 3 копѣйки, паюсная и добрая 5, 4 и 3 копѣйки. Эти цѣны потомъ публиковались по нѣсколько разъ въ годъ, т. е. зимою, весною, лѣтомъ и осенью, когда затруднительность доставки припасовъ и ихъ сохраненія должны были измѣнять стоимость, возвышая и понижая ее.

Позднѣе, именно въ 1793 году, Георги приводитъ базарную цѣну рыбьимъ продуктамъ. По его словамъ: 1 фунтъ бѣлужины уже стоилъ 12 к., а осетрины 20—25 коп. за фунтъ. Лососина—отъ 10 до 15 к,, 100 штукъ килекъ—20 коп., сотня ряпушки — 20 к., десятокъ навагъ 20—25 к., угри отъ 50 к. до 1 руб., сотня раковъ—50 к.

Потребленіе рыбы въ концѣ прошлаго столѣтія было чрезвычайно велико, говоритъ г. Георги въ своемъ описаніи Петербурга. „Живыя рыбы привозятся изъ Ладожскаго, Онежскаго и другихъ мелкихъ озеръ, рѣки Невы и Кронштадтскаго залива, въ пробитыхъ баркахъ и лодкахъ. Число большихъ рыбъ составляетъ по напечатаннымъ извѣстіямъ болѣе 1 милліона; также привозится отъ 13 до 25 тыс. живыхъ стерлядей изъ Волги и нѣсколько тысячъ карповъ изъ Пруссіи. Изъ сего можно заключить о безмѣрномъ числѣ малыхъ рыбъ, ряпухи, корюхи, окуней, карасей и пр. Соленые бѣлуги и осетры

съ Волги составляютъ ежегодно около 10,000 п.; не менѣе того соленые сиги, которые составляютъ пищу простаго народа. На вѣтру сушеныя щуки, караси и треска архангелогородская, конечно, не менѣе составляютъ, потому что здѣсь надлежитъ также принять въ разсужденіе легкій вѣсъ оныхъ по высушеніи. Привозится также ежегодно отъ 500 до 1,000 четвертей снѣтковъ. Зимою бываетъ привозъ мерзлыхъ рыбъ, частію изъ дальнихъ странъ; онѣ раскладываются на рынкахъ, гдѣ и продаются. Между мерзлыми рыбами навага, ловимая въ Бѣломъ морѣ, есть одна изъ преимущественнѣйшихъ. Приготовленныя миноги привозятся по большей части изъ Нарвы и приготовленныя кильки, подобныя итальянскимъ анчоусамъ, изъ Ревеля, копченыя лаксы изъ Нарвы, копченыя сельди изъ Архангельска и проч.

Въ Невѣ находится много раковъ; однако же привозится ежегодно отъ 500,000 до милліона живыхъ раковъ на баркахъ. Икра привозится отчасти съ Волги, лучшая же изъ уральскаго городка на рѣкѣ Уралѣ.

Здѣсь не лишне будетъ сказать нѣсколько словъ о тоняхъ, которыя у насъ въ Петербургѣ извѣстны съ прошлаго столѣтія. Въ запискахъ С. А. Порошина говорится, между прочимъ, что Павелъ Петровичъ, еще будучи великимъ княземъ, любилъ ѣздить и ѣзжалъ неоднократно съ воспитателемъ своимъ графомъ Панинымъ на тони, бывшія во времена Екатерины II на томъ берегу Невы, гдѣ нынѣ село Рыбацкое. Въ концѣ прошлаго столѣтія появляются тони и на взморьѣ. Тони эти принадлежали лоцманамъ петербургскаго гребнаго порта. Вслѣдствіе бѣдности этихъ лоцмановъ, правительство пожаловало имъ эти тони въ 1780 году. Крестовскія тони, считающіяся лучшими изъ петербургскихъ, принадлежали ранѣе графу Разумовскому. Изъ числа крестовскихъ тоней славились въ особенности двѣ: „подъ елями“ и „барка“.

послѣдняя существуетъ и до сихъ поръ. Въ началѣ текущаго столѣтія популярны были тони Ждановскія или, какъ ихъ называли иначе, Сенавинскія. Онѣ находились какъ разъ на мѣстѣ нынѣшняго Николаевскаго моста. До 40-хъ г. славились также тони „Монастырскія", въ 15 линіи Васильев. острова, нынѣ также уничтоженныя. Въ 1840 году впервые тони частныхъ владѣльцевъ переходятъ въ руки промышленниковъ. Починъ въ этомъ дѣлѣ принадлежитъ извѣстному рыботорговцу И. И. Демидову, взявшему въ аренду тони „лоцманскія" на взморьѣ.

Съ легкой руки его тони стали арендовать и другіе промышленники. Рыболовное дѣло посредствомъ тоней началось въ Петербургѣ преимущественно для лова корюшки, этой любимой мѣстной рыбки; на тони въ лѣтнее время ѣздятъ много любителей „удовольствій природы". На каждой тонѣ встрѣтите на видномъ мѣстѣ характерную надпись „Будьте счастливы, кромѣ осетра и стерляди". Это сдѣлано во избѣжаніе спора съ заказчиками тонь на случай если въ неводъ попадетъ осетеръ или другая крупная рыба. Цѣны на каждую тоню для публики различны. Во время хода рыбы платятъ по десяти рублей, въ обыкновенное время — пять. Наловленная на тоняхъ рыба отправляется въ садки своего владѣльца. Садковъ въ Петербургѣ насчитывается болѣе 30, здѣсь, собственно, и производится главный торгъ живою рыбою.

Кромѣ мѣстной невской рыбы въ садкахъ продается рыба ладожская, онежская, ильменская, двинская и волжская. Однѣхъ стерлядей (живыхъ) доставляютъ въ столичные садки до 25 тысячъ штукъ. Обыкновенно стерляди (вѣсомъ менѣе фунта) продаются отъ полутора до двухъ рублей. Десятифунтовая цѣнится въ 50—75 руб. Стерлядь же въ 15 фунтовъ считается рѣдкостью и продается на охотника по сотнѣ рублей за штуку.

Вообще рыбаки-торговцы наполняютъ садки преимущественно рыбою привозною, такъ какъ рыба здѣшняго улова можетъ поступать на рынокъ ежедневно.

Ежегодно въ Петербургъ привозится до 50,000 пуд. семги и 250 тысячъ пуд. трески; кромѣ того до 70 миллiоновъ штукъ сельдей. Для храненiя сельдей существуетъ въ Петербургѣ „сельдяной буянъ". Здѣсь сельди подвергаются браковкѣ и разцѣнкѣ по сортамъ, для чего при буянѣ находятся присяжные браковщики; съ нихъ берется присяга, что они будутъ исполнять свою обязанность по совѣсти, нелицепрiятно и безъ лихоимства. На сельдяномъ буянѣ торговля производится исключительно оптомъ.

Для розничной-же торговли сельдями существуютъ въ столицѣ особыя лавки, которыхъ довольно много сосредоточено въ Таировомъ переулкѣ и вообще близь Сѣнной площади. Кромѣ того бѣдное населенiе столицы также много употребляетъ въ пищу сельдей. Поставщиками для него являются извѣстныя типичныя бабы-селедочницы, вѣроятно всѣмъ и каждому знакомыя своими взвизгиванiями „селедки галандскiя, селедки"! Такiя торговки продаютъ сельди по 3—4 коп. за штуку и успѣваютъ распродать „на крикъ" около сотни въ день, выручая съ каждаго рубля 30—40 к. пользы. По свѣдѣнiямъ полицiи въ Петербургѣ рыбныхъ лавокъ значится (въ 1889 г.)—241. Въ томъ же году, по таможеннымъ даннымъ, ввезено въ Петербургъ 37,395 пуд. рыбы, исключая соленой рыбы, которой доставлено транзитомъ 130,060 пудовъ. Въ заграничномъ отпускѣ, по таможеннымъ даннымъ, значится всего 2.058 пуд. разной рыбы.

XVIII.

СОЛЬ, ЕЯ ТОРГОВЛЯ И ПОТРЕБЛЕНІЕ.

Уже въ самую раннюю эпоху исторической жизни русскаго народа соль составляла важную отрасль въ торговлѣ нашихъ предковъ. Аристовъ указываетъ на интересный фактъ изъ области соляной торговли, заимствованный имъ изъ рукописей Румянцевскаго музея. Въ Кіевѣ, въ XI вѣкѣ, инокъ Прохоръ раздавалъ народу соль даромъ, чѣмъ сильно возбуждалъ противъ себя торговцевъ солью—„и бѣ видѣти торжище упражняемо, монастырь же (Печерскій) полонъ приходящихъ на пріятіе соли,—и оттого воздвижеся зависть отъ продающихъ соль... мнивше себѣ въ тыи дни богатство много пріобрѣсти въ соли... прежде драго продаваху—цѣняше по двѣ головажни на куну, нынѣ же по десяти“, — и нигдѣ дешевле нельзя было пріобрѣсти. Изъ этого и дальнѣйшихъ указаній видно, что въ Кіевѣ соль была привозная. Привозилась же она изъ Галича и Перемышля и другихъ мѣстъ Юго-Западной Руси. Въ XI вѣкѣ привозъ соли былъ еще незначителенъ и торговля ею составляла монополію великаго князя и нѣсколькихъ другихъ лицъ. Въ эпоху, къ которой относится разсказъ объ инокѣ Прохорѣ, въ Кіевѣ оказался недостатокъ соли,

а потому Печерскій монастырь снабжалъ жителей города солью изъ своихъ запасовъ. Обстоятельство это было многимъ торговцамъ не по сердцу; они, изъ желанія воспользоваться недостаткомъ соли, — „мнивше въ тыи дни богатство много пріобрѣсти“, — возвысили цѣны на этотъ продуктъ въ 5 разъ выше обыкновенной и упросили князя кіевскаго, Святополка, отнять отъ монастыря соль, что тотъ и сдѣлалъ въ угоду купцамъ, отъ которыхъ, вѣроятно, была ему пожива: „хотя имъ угодити“... На привозъ соли изъ галицкой области указываетъ еще Ипатьевская лѣтопись подъ 1164 годомъ, когда наводненіемъ Днѣстра потопило болѣе трехсотъ человѣкъ „иже бяху пошли за солію изъ Удеча“...

Въ Сѣверной Руси добывалась соль въ Поморьи Сѣвернаго океана и оттуда шла она въ Новгородъ и Псковъ. Въ уставной граматѣ, данной Новгороду въ 1137 году, опредѣлено собирать доходу съ соляныхъ варницъ: „на мори отъ чрена и отъ салгы по пузу“ *). Выварка соли производилась также въ Двинской области, и даже въ Новгородской области дѣлались частые опыты по производству соли. Въ Старой Руссѣ соль добывали съ раннихъ поръ; подъ 1363 г. лѣтописецъ сдѣлалъ указаніе: „на Рухѣ поставиша двѣ варницы соль варити“, но попытка основать здѣсь солеваренье оказалась неудачной: „соли не бысть и повергоша варницы“. Въ XIV в. соль добывалась, по достовѣрнымъ извѣстіямъ, въ Галичѣ (Костромскомъ), въ 1391 г. тамъ уже были варницы, принадлежащія Троицо-Сергіевой лаврѣ. Самыми-же важными соляными промыслами въ XV и XVI столѣтіяхъ были промыслы приволжскіе. Лѣтописи упо-

*) Череномъ называлась большая желѣзная сковорода, въ которой вываривали соль изъ морской воды. Салга—большой котелъ, употреблявшійся для той же цѣли. Пузомъ называется и до сихъ поръ на сѣверѣ мѣра соли въ два четверика.

минаютъ варницы въ Городцѣ, Нерехтѣ и во многихъ мѣстахъ отъ Нижняго до Астрахани. Позднѣе развилась соляная промышленность на Сѣверномъ морѣ, Вычегдѣ, Пермской землѣ—Соликамскѣ, Чердыни и друг. мѣстахъ *). Производство соли было очень несложно: въ мѣстахъ богатыхъ солью рыли колодцы, дѣлали въ нихъ растворъ, ставили около нихъ большіе желѣзные котлы, или салги, и желѣзныя сковороды, или црѣны, наливали въ нихъ разсолъ, посредствомъ кипяченія выпаривали воду и оставалась одна соль.

Въ XVI вѣкѣ соль продавалась мѣхами, рагозинами и лубьями. Рагозина заключала въ себѣ 10 пудовъ, а три луба составляли рагозину, но были рагозины и въ шесть пудовъ; а въ XVII вѣкѣ правительство приказывало продавать соль на пуды, взвѣшивая ее; въ Новгородѣ соль привозилась на продажу бочками, вѣсомъ отъ трехъ до девяти пудовъ въ каждой. Соль составляла предметъ торговли на всѣхъ рынкахъ и назначалась преимущественно для внутренняго потребленія. Потребность ея въ большихъ количествахъ поддерживалась обычаемъ русскихъ употреблять рыбу и даже мясо солеными. До XVII столѣтія соль наша еще не была предметомъ вывоза заграницу, но съ половины этого столѣтія соль значится въ спискѣ товаровъ, которые покупали у насъ англичане. Впрочемъ, вывозъ соли заграницу не могъ быть значителенъ, ибо правительство не только не поощряло его, но и часто запрещало. Такъ, при царѣ Михаилѣ Ѳеодоровичѣ во Псковѣ запрещено было подъ смертною казнью вывозить соль за рубежъ. Притомъ

*) Слѣдующія названія мѣстностей, встрѣчающіяся въ древне-русскихъ актахъ, ясно опредѣляютъ свое происхожденіе, таковы: Солигаличъ, Соломбала, Соловецкій островъ, Солодыревщина, Солецкій погостъ, Усолье, Сольце и др.—всѣ они получили названіе отъ соли, составлявшей предметъ добычи въ этихъ мѣстахъ.

для иностранцевъ наша соль годилась, по замѣчаніямъ Костомарова, только въ крайности; такъ, напр., по словамъ Кильбургера, нѣмцы жившіе въ его время (въ 166½) гг. въ Москвѣ не могли къ ней привыкнуть, и выписывали себѣ соль изъ Германіи. Въ концѣ XVI и въ началѣ XVII ст. на сѣверѣ Россіи получаютъ первенство въ соляной торговлѣ два слѣдующіе пункта: Каргополь на Онегѣ и Соловецкій монастырь на Бѣломъ морѣ. Каргополь былъ складочнымъ мѣстомъ и центромъ по торговлѣ солью, отсюда соль шла преимущественно въ Бѣлоозеро, а оттуда развозилась по всей Россіи. Соловецкіе монахи занимались вываркою морской соли въ большихъ размѣрахъ. У нихъ было настроено множество варницъ, на которыхъ работало даже много наемныхъ солепромышленниковъ. Такъ, въ половинѣ XVII вѣка было у него до 700 человѣкъ, постоянно жившихъ и получавшихъ отъ монастыря жалованье деньгами и, кромѣ того, готовое содержаніе. Монастырь производилъ ежегодно до 100,000 пудовъ соли, которую почти всю отправлялъ для продажи или промѣна въ Вологду и Устюгъ. Въ это время существовала высокая пошлина на соль—каждый торговецъ обязанъ былъ платить по двѣ гривны съ пуда, Соловецкій же монастырь пользовался правомъ безпошлинной торговли солью въ количествѣ до 130,000 пудовъ. Попудная (въ 2 гривны) пошлина установлена въ 1646 году, замѣнивъ существовавшую до того повсемѣстно подать—„сотную соль" *), но такое высокое обложеніе было слишкомъ тягостно для народа, являвшимся въ такихъ случаяхъ всегда страдательнымъ лицомъ. Торговцы при этомъ теряли немного. Слѣдствіемъ этого возвышенія явилось народное неудовольствіе, заставившее уничтожить эту подать.

*) Пошлина, извѣстная подъ именемъ «сотной соли», состояла изъ трехъ денегъ на сотню, вѣроятно, пудовъ (The Russ. Commonw 22—23). Костомаровъ, оч. торг. моск. Госуд. въ XVI и XVII ст. 1862 г. 191.

Вѣроятно, всѣмъ и каждому извѣстна фамилія Строгановыхъ, столь часто упоминаемая въ историческихъ документахъ XVI и XVII столѣтій. Еще въ 1564 году царемъ Иваномъ Васильевичемъ Грознымъ за особыя отличныя услуги государству пожалованы Строгановымъ земли и угодья въ Пермской области; на этихъ земляхъ по обоимъ берегамъ Камы, около 1564 года, Григоріемъ Аникіевичемъ Строгановымъ устроены были первыя на ихъ землѣ солеварни, ставшія впослѣдствіи первыми по производству. Это первое солепромысловое заведеніе находилось въ 10 верстахъ ниже Новаго-Усолья, при устьѣ рѣки Яйвы. Около этого же времени Строгановы открыли производство соли и на рѣкѣ Чусовой. Чусовскіе промыслы существовали около 215 лѣтъ, доставляя ежегодно до 200,000 пудовъ соли. Дѣйствіе ихъ прекратилось въ 1785 году по причинѣ недостатка топлива. Цѣлыя столѣтія трудились Строгановы надъ разработкою соляныхъ промысловъ и нельзя не сказать, что они достигли прекрасныхъ результатовъ. При Петрѣ Великомъ всѣ почти пермскіе промыслы разрабатывались ими. Яйвенскія, Ленвенскія и Орловскія варницы доставляли въ Москву лучшую соль. Указомъ 1697 года, отъ 14 мая, Петръ жалуетъ именитому человѣку Григорію Дмитріевичу Строганову всѣ Зырянскіе промыслы съ тѣмъ, чтобы платить въ казну ежегодно по 100,000 пудовъ соли безденежно, а въ 1701 году государь утверждаетъ эти промыслы особою грамотою за фамиліей Строгановыхъ на вѣчныя времена.

Въ 1727 году изданъ былъ „уставъ о соли", которымъ объявлялось, что учрежденная въ 1705 году продажа соли отъ казны отмѣняется „для всенародной пользы" съ тѣмъ, чтобы „отдать соль въ вольную торговлю съ платежемъ положенной пошлины, а казенную продажу и соляные откупы (существовавшіе съ 1649 по 1675 г. и

1705 по 1728 гг.), гдѣ есть, отставить и впредь онымъ не быть".

Пошлины по уставу 1727 года назначены были по 5 к. съ пуда, исключая соли Астраханской и степныхъ озеръ, съ которыхъ пошлина установлена съ первой по 1 к., а со степной по 2 к. съ пуда. Уставъ говоритъ и о вывозѣ соли заграницу, дозволяя вывозить безъ особыхъ пошлинъ соль Пермянку, Бахмутскую и „бузунъ". Съ изданіемъ этого указа начались разработки Илецкихъ копей, богатыхъ каменной солью. Сначала добыча Илецкой соли производилась башкирцами, но указомъ 1753 года этотъ промыселъ взятъ былъ въ казенное вѣдомство.

Съ тѣхъ поръ здѣсь ежегодно добывается около милліона пудовъ соли, извѣстной своей бѣлизною и твердостью. Кромѣ Илецкой соли, въ XVIII столѣтіи извѣстны были соли Старорусская, Пермская, Леденская, Тотемская (обѣ Вологодскихъ заводовъ), Крымская и Эльтонская. Разработка и торговля Эльтонскою солью получила правильное начало съ 1747 года, когда озеро поступило въ казенное управленіе. Какъ ни громадны приводимыя нами здѣсь цифры добычи Эльтонской соли (за 110 лѣтній періодъ добыто изъ озера (1747—1857 г.) 493.834,202 пуда соли), но онѣ далеко не исчерпываютъ всего солянаго богатства Эльтона.

Надзоръ за соляною торговлею сначала былъ въ вѣдѣніи особыхъ головъ и таможенныхъ бурмистровъ; подати за соль собирали соляные цѣловальники; на варницахъ и заводахъ находились особые правительственные чиновники, называвшіеся стольниками, на нихъ возлагалась обязанность смотрѣть за добротностью соли и ставить на нее продажныя цѣны. Общее же завѣдываніе соляною торговлею и промыслами находилось, до 1720 г., въ вѣдѣніи Помѣстнаго приказа. Съ учрежденіемъ же камеръ-коллегій, — все соляное дѣло перешло въ ея вѣ-

домство, причемъ въ С.-Петербургѣ камеръ-коллегія имѣла своимъ посредникомъ соляное коммисаріатство, а въ Москвѣ—соляную контору; оба эти учрежденія хотя и дѣйствовали вполнѣ самостоятельно, но все же были подчинены, для проформы, камеръ-коллегіи.

Торговля солью въ прошломъ столѣтіи производилась въ годы соляной регаліи изъ казенныхъ лавокъ на вѣсъ, узаконенными цѣнами; при вольной торговлѣ цѣны на соль также иногда устанавливало правительство. Въ 1743 году соляною конторою получена преморія, которою указывалось „конторѣ крайнее имѣть попеченіе и смотрѣніе, чтобы соль всѣмъ продаваема была безъ всякой остановки и указною цѣною, и для довольства въ продажѣ той соли умножить казенную продажу по знатнымъ улицамъ... такожъ при томъ и въ разновѣсъ продажа была бъ отъ казны, дабы черезъ ту не въ одномъ мѣстѣ продажу въ покупкѣ соли всѣмъ, а паче *крестьянству*, было удовольствіе"...

По извѣстіямъ соляной конторы, въ 1775 году изъ казенныхъ лавокъ продавалась слѣдующая соль: самосадочная, илецкая, подземельная, озерныя — Абелянская, Астраханская, Баскунчакская, Борзинская, Боровая, Бурлинская, Вилюйская, Эльтонская, Коряковская, Мануцкая, Якутская, Ямышевская, выварочныя, Бахмутская, Вычегодская, Енисейская, Иркутская, Леденская, Ленокская, Никольская, Пермская, Старорусская, Сереговская, Селенгинская, Спасская, Терская, Тотемская, Унская и Луцкая. Поморскія—Сумская, Кемская, Нюхотская и Турчасовская.

Наибольшее количество въ продажѣ было соли Пермской выварочной—3.125,844 пуд. и Эльтонской самосадочной—29.326,634. При этомъ Москва и Петербургъ потребляли соль Пермскую. Въ 1781 году инструкціею казеннымъ палатамъ поручено было собрать свѣдѣнія по губер-

ніямъ на вопросы: какая соль, которой пунктъ 1—добротою лучше? пунктъ 2—людямъ здоровѣе? пунктъ 3—народу въ губерніи обычнѣе?—и п. 4—казнѣ въ привозѣ облегчительнѣй и безубыточнѣй? По изслѣдованіи этихъ вопросовъ, предоставлялось на будущее время снабжать губернію именно тою солью, какая для нее окажется наиболѣе удобною къ потребленію.

Въ XVIII столѣтіи было разрѣшено привозить въ Россію иностранную соль. Такъ, въ 1719 году ввезено въ Петербургъ 12,000 пуд. испанской соли. Нѣсколько позднѣе доставка ея въ столицу позволена безъ платежа пошлинъ. Точно также дозволялось (въ 1740 г.) привозить иностранную соль къ Архангельскому порту, но не болѣе 500 пудовъ. Въ концѣ прошлаго столѣтія цѣны на соль стояли отъ 35 до 40 коп. за пудъ, но въ началѣ девятнадцатаго вѣка доходятъ уже, какъ, наприм., Илецкая, до 60 коп. (въ 1810—1811 гг.) *).

Въ 1814 году обнародована вѣдомость „о цѣнахъ на продажу соли въ губерніяхъ". Въ Петербургской, Новгородской, Олонецкой и Псковской губерніяхъ стояли наивысшія цѣны въ 2 руб. за пудъ, и чѣмъ ближе къ мѣстамъ производства, тѣмъ дешевле назначались цѣны: такъ, въ Астраханской была самая дешевая стоимость соли — 60 коп. съ пуда или 1½ коп. за фунтъ.

Въ 1818 году былъ введенъ въ дѣйствіе новый уставъ о соли. Цѣль новаго устава, по словамъ манифеста, была замѣнить собою существовавшій до того уставъ 1781 года, признанный во многихъ отношеніяхъ недостаточнымъ и положенію соляныхъ дѣлъ — несоотвѣтствующимъ.

На ряду съ введеніемъ новаго устава, учреждено было и новое соляное управленіе, обязанности котораго выяснены въ особомъ наказѣ.

---

*) На мѣстахъ производства.

Что касается до организаціи управленія соляными промысломъ и торговлею въ Россіи, то изъ предъидущаго видно, что центральное управленіе ими, съ учрежденіемъ приказовъ, сосредоточено было въ приказѣ Помѣстномъ. Въ 1720 году соляными промыслами завѣдывала камеръ-коллегія; въ 1724 г. Кабинетъ Его Величества; въ 1728 г. снова камеръ-коллегія; въ 1732 г. снова Кабинетъ. Съ учрежденіемъ министерствъ, первоначально соляныя дѣла раздѣлились между министерствомъ внутреннихъ дѣлъ и министерствомъ финансовъ, изъ которыхъ первое завѣдывало добычею соли, а второе наблюдало за торговлею ею. Но это совмѣстничество не приносило особенной пользы; казна безпрерывно терпѣла убытки. Наконецъ, все соляное управленіе въ 1810 году было передано въ министерство финансовъ по департаменту горныхъ и соляныхъ дѣлъ.

Въ текущемъ столѣтіи прекратили дѣйствіе старорусскія соляныя варницы, искони снабжавшія Новгородскую область своею солью. Съ 1834 года здѣсь впервые открыто заведеніе для леченія минеральною водою, для чего произведено было буреніе артезіанскихъ колодцевъ. Первые опыты въ этомъ дѣлѣ относятся къ 1819—25 годамъ, причемъ при буреніи на 43 саженяхъ показался соленый разсолъ; буровая-же скважина продолжена еще на 51 сажень. Въ 1872 году произведено было такое буравленіе почвы въ городѣ Славянскѣ и здѣсь на глубинѣ 52 саж. открытъ пластъ каменной соли толщиною въ 13 сажень. Это открытіе побудило правительство изслѣдовать эту соляную копь, результатами изслѣдованія явилась и промышленная ихъ разработка.

Въ настоящее время производится на весьма широкихъ началахъ добыча каменной соли въ окрестностяхъ Бахмута. Бахмутская соль замѣчательна по качеству: она содержитъ въ себѣ 99,12 проц. хлористаго натрія,

т. е. оказывается почти химически-чистою. Ежегодную добычу бахмутовской соли полагаютъ довести до 25 милліоновъ пудовъ и продавать по 8 коп. за пудъ.

За десятилѣтіе съ 1871 года по 1880 г. въ среднемъ годичная добыча соли въ Россіи достигала до 41.161,000 пуд. Акцизъ съ пуда соли взимался, по мѣстности, отъ 8 до 30 коп. Пошлина на иностранную соль была отъ 20 до 38,5 коп. Потребленіе соли (въ 1876 г.) достигло въ Европейской Россіи: русской — 37 милліоновъ пудовъ и иностранной 19 милліоновъ пуд., а всего до 56 милл. пудовъ. Акцизъ съ соли сложенъ въ 1881 году въ пользу бѣдняковъ, скота, для содоваго и другихъ производствъ, солки мяса, рыбы и консервовъ. Съ отмѣною акциза количество добываемой соли увеличилось за 10 лѣтъ: такъ въ 1878 г. добыто было 47.678,538 пуд., а въ 1887 г. до 70.616,163 пуд.

Добыча увеличилась въ пудахъ:

Каменной соли съ	3.877,443	пуд.	до	15.940,794	пуд.
Самосадочной . .	30.272,271	»	»	37.158,322	»
Выварочной соли .	13.568,814	»	»	17.517,047	»

Слѣдуетъ замѣтить, что выварочная бахмутская и славянская соль замѣстила соль иностранную въ западныхъ губерніяхъ. Вообще, съ отмѣною акциза, послѣдовала замѣна иностранной соли русскою и увеличеніе посолки рыбы. Соль добывается въ наибольшемъ количествѣ по порядку: самосадочная, озерная и каменная въ Астраханской губерніи, въ Бахмутскихъ копяхъ — каменная и выварочная колодезная, въ Славянскѣ — выварочная изъ буровыхъ колодцевъ, въ Пермской губ. — выварочная, а въ Крыму — самосадочная и выварочная.

Въ 1882 году соляныхъ варницъ и заводовъ въ Европ. Россіи дѣйствовало 33, съ производствомъ на 3.153,670 р. Въ томъ-же году добыто соли озерной и каменной 61.613,179

пудовъ. Въ среднемъ за пятилѣтіе съ 1881 и 1884 г. добыто соли приблизительно 60 милл. пудовъ. Добыча каменной соли въ 1884 году достигла до 9.632,616 пуд. Въ 1887 г. дѣйствовало солеварень и солеразмольныхъ фабрикъ — 66, въ Европейской Россіи — 56, съ выработкою соли на 2.968,000 руб., а въ Сибири — 10 — на 500,000 руб.

Соли привезено заграничной за пяти-лѣтіе съ 1881 по 1885 г. — 7.822,000 пуд., а въ 1886 г. — 1.407,000 пуд. на 631.000 руб. Слѣдовательно, привозъ сталъ уменьшаться. Вывозъ соли заграницу въ 1886 году былъ всего — 36.000 пуд. на 6,000 рублей.

XIX.

РУССКІЕ КВАСЫ И ЗАМОРСКІЕ ЛИМОНАДЫ.

Квасъ медвяный былъ исконнымъ напиткомъ на Руси. Квасъ пили и въ княжескомъ теремѣ, и въ крестьянскихъ избахъ. Вездѣ онъ былъ любимымъ напиткомъ и прежде всего—напиткомъ народнымъ. При дворцахъ устраивались квасоварныя палаты, въ монастыряхъ тоже варили въ обширныхъ размѣрахъ квасы, для чего были заведены квасни съ кадями въ сотни ведеръ. Особенною славою пользовались квасы монастырскіе.

При Михаилѣ Ѳеодоровичѣ славился квасами Сергіевъ монастырь, возлѣ Холмогоръ; сюда государь посылалъ своихъ поваровъ для ученья квасному варенію. Всѣ квасоварныя работы, какъ, напримѣръ, размолъ солода, варка сусла и т. п., монастыри исправляли при помощи своихъ крестьянъ; въ нѣкоторыхъ даже крестьяне доставляли для того топливо: „съ выти по три воза дровъ на квасы давали“. Поэтому не удивительно, что погреба монастырскіе были переполнены квасами разнаго рода.

Въ наказѣ Гурію Казанскому, посланномъ отъ архіепископа въ 1555 году, указано „держать у себя на по-

гребѣ токмо квасъ", а прочихъ напитковъ не держать. Повсемѣстное употребленіе кваса развило у насъ издавна промыселъ солодовничества. Въ Москвѣ солодовники составляли особое сословіе и жили на извѣстныхъ отведенныхъ мѣстахъ. Въ Твери занимались солодовничествомъ многія посадскія семейства и вывозили солодъ на продажу. Въ разныхъ мѣстахъ этотъ промыселъ занималъ рабочія руки и составлялъ предметъ торговли.

Грамотой 1614 года изъ Галицкой чети велѣно на Бѣлоозерѣ, на мѣсто кабака, поставить квасной и сусленный дворъ. Бѣлоозерцы поставили и за пять мѣсяцевъ у нихъ оказалось 13 руб. 2 алт. съ деньгою прибыли. Но вскорѣ квасъ и сусло были замѣнены здѣсь „государевымъ питьемъ", т. е. водкою. Въ 1639 году въ городахъ Новгородской чети взяты были на откупъ квасъ, брага, сусло и ботвинья, которыми живутъ и кормятся и тягло платятъ посадскіе и „всякіе жилецкіе люди".

При Петрѣ издано было запрещеніе торговать на базарахъ и торжкахъ квасами, потому что квасы эти варились очень крѣпкими, почему являлся большой соблазнъ отъ питья этого кваса для „монашескаго чину и крестьянъ". Самые квасы именуются въ указѣ 1682 г. „пьяными", запрещеніе-же торговать ими послѣдовало вслѣдствіе того, что торжки и ярмарки устраивались, по обыкновенію того времени, при монастыряхъ. Но въ виду того, что русскимъ людямъ запретили варить квасъ на продажу, а потребность въ немъ сказывалась настоятельно, то явились корчемники, привозившіе квасы пьяные изъ Малороссіи. Это сдѣлалось извѣстнымъ приказу большой казны, который и распорядился строго преслѣдовать такихъ корчемниковъ, на ряду съ корчемниками вина и табаку. Въ 1705 году въ первый разъ положено было отдать квасные промыслы на откупъ всякаго чина охочимъ людямъ. Охочіе люди нашлись. Но

этотъ откупъ давалъ имъ очень мало прибыли. Такъ, въ Новгородской области за 1727 — 1731 годы собрано всего 194 рубля, въ 1735 въ Новгородѣ 74 р., а въ Вологодской провинціи 75¾ коп. Въ виду такой малодоходности откупщики отъ него отказались, а купечество подало жалобу объ отмѣнѣ откупа, ссылаясь на указъ 1654 года, по которому для квасовъ указана вольная продажа. Была-ли эта жалоба уважена, намъ неизвѣстно, но въ 1741 г. квасная торговля снова была отдана на откупъ. При чемъ въ это-же почти время издано было запрещеніе торговать квасами подсыченными и бузою (буза—старинный пѣнистый напитокъ, заимствованный русскими отъ татаръ). Промеморія, посланная камеръ-коллегіей полицій-мейстеру, приказываетъ съ „людей, которые торговали подсыченнымъ квасомъ и бузою, взять за ту продажу штрафа“ какъ съ корчемниковъ за первый разъ по 5 р. съ человѣка; „Будеже того штрафа платить имъ нечѣмъ, то учинить имъ наказаніе батожьемъ“. Такимъ образомъ мы видимъ, что квасы составляли на Руси обычный народный напитокъ, и изъ самыхъ законодательныхъ актовъ видно, что правительство, сознавая его потребность для народа, старалось принимать мѣры съ одной стороны къ развитію этой промышленности, пробуя то отдачу на откупъ, то вольную торговлю, съ другой-же—заботу о нравственномъ состояніи народа, предупреждая торговцевъ, чтобы квасы не были очень крѣпки, то-есть пьяны.

Въ народной кухнѣ квасъ всегда былъ почетнымъ напиткомъ, но зато высшіе элементы русскаго населенія еще въ прошломъ столѣтіи отказались отъ его употребленія въ пользу иноземныхъ лимонадовъ, каковые и вытѣснили квасъ съ барскаго стола. Какъ бы то ни было, но съ древнѣйшихъ временъ квасъ былъ и будетъ исконнымъ русскимъ напиткомъ.

Квасами славилась Москва, которая довела способъ ихъ приготовленія до высокой степени совершенства. Торговля квасами въ Сундучномъ ряду московскаго Гостиннаго двора еще въ началѣ нынѣшняго вѣка была извѣстна по всей Россіи. Наши квасы единогласно хвалятъ и иностранцы, посѣщавшіе Россію. Упадокъ квасной промышленности надо приписать всецѣло введенію чая въ номенклатуру народныхъ напитковъ. Съ 20-хъ годовъ, когда чай разрѣшили подавать и въ харчевняхъ за дешевую цѣну, начинаетъ прогрессивно упадать потребленіе квасовъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ и ихъ приготовленіе перестаетъ быть искусствомъ. Квасная торговля уничтожаясь постепенно, дошла наконецъ до выдѣлки жалкихъ баварскаго кваса и кислыхъ щей, которые въ наше время почти одни составляютъ отрасль квасоварной промышленности.

Первыя попытки къ приготовленію углекислыхъ прохладительныхъ напитковъ были сдѣланы въ 1820 году докторомъ Струве въ Дрезденѣ и съ 1834 года онъ учредилъ подобное производство и въ Петербургѣ, а черезъ два года нѣкто Хартвалъ открылъ такое-же заведеніе искусственныхъ минеральныхъ водъ въ Ригѣ. Въ эти же почти года въ Петербургѣ организовалось общество искусственныхъ водъ и лимонада (существующее и донынѣ въ Александровскомъ паркѣ). Промышленность эта въ первые годы развивалась довольно быстро и уже въ 60-хъ годахъ въ Россіи имѣла до 20 заведеній, между прочимъ и извѣстное въ Москвѣ Ланинское, основанное въ 1853 году.

Въ настоящее время въ одномъ Петербургѣ, по спискамъ податныхъ инспекторовъ, значится 12 заведеній для приготовленія лимонада, сельтерской и содовой водъ; остальныя минеральныя воды вырабатываются здѣсь въ крайне ничтожномъ количествѣ. Лимонадъ на Руси по-

лучилъ право гражданства всего сто лѣтъ назадъ и употреблялся сначала исключительно при дворѣ, затѣмъ перешелъ и въ высшіе слои общества, но въ общенародное употребленіе лимонадъ, а также и воды никогда не входили; для него прохладительными напитками, какъ было и въ древней Руси, оставались незамѣнимыми квасъ и кислые щи, какъ продукты наиболѣе доступные бѣдному рабочему люду.

Кто бывалъ въ деревнѣ, тотъ знаетъ, какую роль играетъ у крестьянъ квасъ, въ особенности въ страдную рабочую пору. Да и въ столицахъ среди рабочихъ квасъ составляетъ необходимое блюдо. Однако, не смотря на обширное значеніе потребленія квасовъ въ дѣлѣ народнаго продовольствія, этотъ напитокъ въ промышленномъ значеніи далеко не удовлетворяетъ нормальнымъ требованіямъ. Такъ, по анализамъ химика Д. Ю. Елисафова, квасъ фруктовый оказался ни болѣе ни менѣе какъ водою, подкрашенною фуксиномъ. Изслѣдованіе-же кваса хлѣбнаго, взятаго отъ десяти торговцевъ, дало слѣдующіе результаты: содержаніе экстракта не превышало 6 процентовъ, но упадало до 1,3%; спиртъ-же оказался въ квасахъ въ ничтожныхъ процентахъ: отъ 0,9 до 2. Нужно сказать, что въ настоящее время вообще квасная торговля находится въ печальномъ положеніи съ точки зрѣнія общества охраненія народнаго здравія, которое, въ лицѣ своего предсѣдателя профессора Н. А. Здекауера, не разъ указывало на необходимость развить потребленіе кваса въ Россіи въ ущербъ водкѣ, приготовляя его болѣе крѣпкимъ и болѣе здоровымъ и питательнымъ. Квасъ, по мнѣнію проф. И. Ѳ. Здекауера, при 2-хъ процентномъ содержаніи спирта, будучи свободнымъ отъ вредныхъ веществъ въ родѣ сивушнаго масла и нѣкоторыхъ другихъ жирныхъ соединеній, можетъ быть прекраснымъ конкуррентомъ водкѣ и вполнѣ

вытѣснить ее изъ общаго употребленія. Пропаганда кваса—распространеніе въ населеніи знанія хорошихъ способовъ и рецептовъ его приготовленія—будетъ также одною изъ удачныхъ мѣръ борьбы съ пьянствомъ.

Такова общая постановка вопроса о квасной промышленности въ настоящее время. Потребленіе лимонада и другихъ исскуственныхъ водъ для народа не выгодно, а квасъ баварскій и кислые щи стоятъ ниже всякой критики. Отсюда понятно желаніе упорядочить эту промышленность хотя-бы въ интересахъ народнаго здравія.

XX.

ТОРГОВЛЯ ТАБАКОМЪ ВЪ СТАРИНУ И НЫНѢ.

Первое знакомство европейцевъ съ табакомъ совпадаетъ съ открытіемъ Америки. Христофоръ Колумбъ, приставая 12 октября 1492 года къ острову названному имъ С.-Сальвадоръ, увидѣлъ впервые, что краснокожіе жители острова выпускали клубы дыма изо рта и носа. Они курили табакъ (называя его petun), завернутый въ листья маиса. Такой свертокъ назывался туземцами „табако". Отсюда видно, что слово *табакъ* означало собственно не растеніе, которое индѣйцы курили, а приготовляемые ими изъ него свертки или сигары. Въ Европу табакъ былъ ввезенъ лѣтъ пятьдесятъ спустя послѣ перваго открытія. Французы назвали табакъ именемъ своего соотечественника Jean Nicot, „Herbe Nicotiane, въ 1560 году, привезшаго табачныя сѣмена во Францію. Къ концу же XVI столѣтія вся Европа имѣла понятіе о табакѣ и употребляла его куреніемъ и нюханіемъ, не смотря на угрозы духовенства. Такъ, папа Урбанъ VIII издалъ, въ 1624 г., буллу, угрожавшую табачникамъ отлученіемъ отъ церкви. Правительства на-

лагали высокія пошлины на привозъ табака. Издавали сочиненія и говорили проповѣди о вредѣ куренія, но „запрещаемый плодъ“ распространялся все болѣе и болѣе, находя себѣ адептовъ повсюду.

Въ Россію табакъ попалъ черезъ Архангельскъ, благодаря англійской торговой компаніи, получившей исключительное право торговли съ русскими черезъ сѣверные порты. Агенты этой компаніи привозили табакъ сначала, конечно, для собственнаго употребленія, а потомъ, когда и русскіе познакомились съ этимъ „зельемъ“ — для вымѣна его на русскіе товары. Табакъ, привозимый ими въ Россію, они покупали у французовъ и онъ былъ самаго плохаго качества,—такой, какого въ Англіи никто уже не покупалъ. Въ началѣ XVII столѣтія наше духовенство и правительство обратили свое вниманіе на табакъ и вотъ почему: въ царствованіе Михаила Ѳеодоровича у насъ было распространено какое-то суевѣрное преданіе о табакѣ, да сверхъ того тогда-же вышла въ Россіи книга, называвшаяся „Миръ съ Богомъ“, въ которой табакъ названъ проклятымъ и богомерзкимъ, а объ употребленіи его сказано, что оно составляетъ смертный грѣхъ и лишаетъ человѣка Божьяго благоволенія.

На этомъ основаніи патріархъ запретилъ употреблять табакъ и съ этого времени до XVIII столѣтія наше духовенство постоянно противилось употребленію его въ Россіи, и особенно смотрѣло за тѣмъ, чтобы крестьяне не употребляли табаку. Въ „Наказной памяти“ Тихвинскаго монастыря 1653 года положено съ десятника, который не донесетъ о тѣхъ изъ его десятка, у кого есть табакъ, взыскивать 10 руб. пени, „да сверхъ того будетъ монастырское смиреніе безъ пощады“. Послѣ того, какъ патріархъ проклялъ „богомерзкую траву“, Михаилъ Ѳеодоровичъ въ 1634 году слѣдующимъ указомъ запретилъ употребленіе ея: „Великій Государь указалъ: на Москвѣ

и въ городѣхъ о табакѣ наказъ учинить крѣпкой подъ смертною казнью, чтобъ нигдѣ русскіе люди и иноземцы всякіе табаку у себя не держали и не пили (?) и табакомъ не торговали. А кто русскіе люди и иноземцы табакъ учнутъ держати, или табакомъ учнутъ торговати, и тѣхъ людей продавцовъ и купцовъ велѣно имати, и присылати въ новую четверть и за то тѣмъ людямъ чинити наказанье большюе безъ пощады, подъ смертною казнью, а дворы ихъ и животы имая, продавати, и деньги имати въ государеву казну". Этотъ указъ подтверждается и „Уложеніемъ" Алексѣя Михаиловича. Кромѣ того, „Уложеніе" велитъ подвергать пыткѣ тѣхъ, у кого „объявится" табакъ, для узнанія откуда они получили его. Позднѣе казнь была замѣнена наказаніемъ кнутомъ.

За поимку табачниковъ назначались награды. За продажу и употребленіе табака велѣно рѣзать носы и пороть ноздри и, по наказаніи, ссылать въ дальніе города, а имущество конфисковать. Въ наказѣ 1655 года велѣно бить табашниковъ батогами и кнутомъ, заключать въ тюрьму и брать денежныя пени. Тоже повторяется и въ наказахъ 1670, 1696 и 1697 годовъ. Кромѣ „богопротивности", приписываемой табаку, правительство видѣло въ немъ еще и другую темную сторону, — что вслѣдствіе дороговизны его „люди пропиваются пуще вина". Это-же вело и къ уменьшенію нѣкоторыхъ казенныхъ доходовъ. Можетъ быть, и вывозъ денегъ заграницу въ уплату за табакъ побуждалъ преслѣдовать его, но главной причиной было, несомнѣнно, желаніе охранить цѣлость народной нравственности; законодательство трактовало „питіе табака" одинаково съ пьянствомъ, азартными играми и грѣхомъ противъ седьмой заповѣди и указывало на него, какъ на одну изъ причинъ развитія воровства, грабежа и убійства.

Сверхъ того наши государи чрезвычайно уважали

патріарховъ и старались исполнять желанія ихъ: они думали угодить Богу, угождая служителямъ Его. „Не потому-ли, говоритъ Чулковъ, наше правительство запрещало табакъ, что патріархи не желали употребленія его въ Россіи?“ Подтвержденіемъ этого мнѣнія служитъ то, что табакъ былъ сперва запрещенъ духовною властью, а потомъ уже свѣтскою. Однако, не смотря на всѣ запрещенія, распространеніе табака въ нашемъ народѣ все болѣе и болѣе возрастало.

Англійскій посланникъ Карлиль сообщаетъ, что въ Россіи (1663 г.) употребленіе табака очень распространено и что русскіе курятъ его до обморока. Итакъ, не смотря на то, что это „чертово зелье“ повсюду жгли и проклинали, оно постоянно пріобрѣтало себѣ новыхъ поклонниковъ. Только въ старовѣрахъ встрѣтилъ онъ рѣшительныхъ враговъ. И нынѣ старовѣры, кромѣ того, что ложно толкуютъ слова священнаго писанія, хотятъ доказать, что употребленіе табака запрещено самимъ Богомъ, и разсказываютъ нелѣпое объясненіе его происхожденія. Если теперь возможны такія понятія, то что-же могло быть въ до-петровское время?!

Наши раскольники и старовѣры того времени до того увлекались своею ненавистью къ „зелью табачищу“, что думали будто-бы употребленіе его приноситъ вредъ религіи; такое мнѣніе о табакѣ подтверждается старинною старовѣрческою поговоркою, относящеюся къ православнымъ: „крестъ на щепоть табаку промѣняли“.

Разсматривая торговлю табакомъ, мы видимъ, что имъ торговали преимущественно иностранцы, а особенно англичане, не смотря на запрещенія. Царь Алексѣй Михаиловичъ прощалъ это имъ по дружбѣ съ королемъ Карломъ I; но когда Карлъ былъ казненъ, то англичане были изгнаны изъ Россіи: однако они подкупили архангельскаго воеводу и продолжали привозить табакъ. Прони-

калъ онъ въ Московію и изъ Малороссіи, гдѣ разведеніе его скоро распространилось. Но въ 1686 г. послѣдовалъ приказъ отсылать обратно людей, идущихъ оттуда съ табакомъ, а табакъ отбирать у нихъ и хранить въ съѣзжихъ избахъ до государева указа. Сибирь получала табакъ изъ Китая, гдѣ онъ тоже рано сталъ извѣстенъ. Впрочемъ, въ Сибири нѣкоторое время правительство само торговало табакомъ: въ 1546 году послано было туда изъ Приказа Большія Казны 130 пудовъ табака для продажи, „по чему цѣною доведется"; причемъ частнымъ лицамъ торговать имъ запрещено и велѣно отбирать его у нихъ въ казну. Въ 1647 г. табакъ казенный въ Сибири продавался по опредѣленной цѣнѣ: 8 и 10 денегъ за золотникъ *). По Чулкову-же, табакъ продавался тамъ тертый по 4 р. 80 к., а сырой по—3 р. 84 коп. за фунтъ. Кромѣ того, въ одномъ изъ наказовъ XVII столѣтія упоминается, что частныя лица продавали фунтъ табака отъ 2½ р. и дороже. Вообще о торговлѣ табакомъ до XVIII вѣка очень мало извѣстій въ нашихъ актахъ. Фабрикацій-же табака до этого времени вовсе не было.

Петръ Великій, побывавъ заграницей, убѣдился вскорѣ въ безполезности запрещеній и, указомъ отъ 1 февраля 1697 года, разрѣшилъ всѣмъ употребленіе и продажу табака, съ уплатою пошлинъ за привозъ. Для продажи табака велѣно построить близь кабаковъ особыя свѣтлицы. Пошлина опредѣлена въ 5, 10 и 15 коп. съ фунта, **) смотря по его происхожденію и качеству. Но въ Архангельскѣ и Москвѣ продажа предоставлена безпошлинно иностранному купцу Томасу фонъ-де-Брахту до 1-го декабря 1698 года, равно и Якову Брюсу, съ тѣмъ, чтобы потомъ отобрать у нихъ табакъ въ казну. Уничтоженіе

*) По 8 денегъ продавался сырой табакъ. а по 10 денегъ тёртый.

**) Голиковъ говоритъ, что тогдашній рубль стоилъ въ десятеро болѣе рубля 1790—1800 гг.

запрещенія торговли табакомъ должно было произвести реакцію въ поборникахъ старины.

Въ самомъ дѣлѣ, вотъ что разсказываетъ Голиковъ: „нечувствительно сталъ оный (табакъ) входитъ въ употребленіе, что видя патріархъ и клиръ церковный упомянутое проклятіе табака и употребляющимъ оный (при Михаилѣ Ѳеодоровичѣ) возобновили, однакожъ привычка нѣкіихъ къ табаку тѣмъ не унялась“. Когда же монархъ, по выѣздѣ своемъ изъ чужихъ краевъ, отдалъ продажу онаго въ Москвѣ одному купцу (вѣроятно Богданову) *) на откупъ, за 15,000 рублей въ годъ, то патріархъ сего откупщика со всѣмъ его домомъ отлучилъ отъ церкви. „Какъ же въ семъ случаѣ поступилъ великій государь“? спрашиваетъ Голиковъ.—„Онъ, не употребляя власти своей, и не хотя дать указа въ отмѣну, какъ сказано, закона отца своего, умѣлъ уговорить патріарха къ перемѣнѣ его мыслей; онъ представилъ ему, что употребленіе табака допущено въ Россіи для иностранцевъ, пріѣзжающихъ и живущихъ въ ней, и чего запретить имъ не можно, а привычка у нихъ къ оному такъ велика, что если запретить употребленіе его, то значитъ оное будетъ запретить въѣздъ ихъ въ Россію“ и проч. И такъ патріархъ снялъ святительскую клятву свою съ помянутаго дома невиннаго откупщика.

Съ этого времени правительство начинаетъ смотрѣть на табакъ, какъ на источникъ дохода государственной казны. Табаки, впервые появившіеся въ русской торговлѣ, различались по сортамъ; такъ были: виргинскій, кнастеръ, шведскій и черкасскій. Первые два сорта считались лучшими, поэтому они были обложены наивысшей пошлиною—въ 5 алтынъ съ фунта, тогда какъ шведскій обложенъ былъ 3 алтынами и 2 деньгами, а черкасскій

*) Гость Мартинъ Богдановъ, торговавшій табакомъ въ Москвѣ.

10 деньгами съ того же объема. Въ бытность Петра въ 1698 году въ Лондонѣ, онъ, вслѣдствіе сдѣланнаго ему предложенія, заключилъ договоръ съ англичаниномъ Кармартеномъ о торговлѣ табакомъ въ Россіи. Согласно условіямъ договора, утвержденнаго 16 апрѣля 1698 г., онъ обязался привезти къ 1 сентября 1699 г. 3,000 „берлинскихъ бочекъ травы никоціаны" по 500 англійскихъ фунтовъ въ каждой, а въ слѣдующемъ году—5,000 такихъ-же бочекъ и увеличивать привозъ на 1,000 бочекъ въ каждый дальнѣйшій годъ. При этомъ Кармартенъ долженъ былъ платить пошлину по 4 коп. съ фунта. Табачныя-же принадлежности (трубки, табакерки) предоставлено ему привозить безпошлинно. При заключеніи договора онъ долженъ былъ уплатить впередъ 12 тысячъ фунтовъ стерлинговъ и обязаться еще давать казнѣ ежегодно по 1,000 фунтовъ табака, повидимому, для продажи его инородцамъ, чтобы спасти ихъ отъ раззоренія частными продавцами. Внутреннее воздѣлываніе табака, въ обезпеченіе интересовъ Кармартена, было запрещено, а гдѣ насажденія уже сдѣланы—велѣно ихъ истребить. Кармартенъ торговалъ шесть лѣтъ. Правительство, однако, допускало и другихъ лицъ, даже не англичанъ, ввозить табакъ въ Россію, пока наконецъ это не было запрещено указомъ 1704 года по настоянію англійскаго посланника. Впрочемъ, вскорѣ Петръ Великій поручилъ дьяку Курбатову *) условиться съ компаніей Кармартена о покупкѣ табака ихъ въ казну. За симъ 4-го апрѣля 1705 года данъ былъ указъ о принятіи этого табака бурмистрами. Съ этого времени открыта казенная продажа табака черезъ кабацкихъ бурмистровъ и цѣловальниковъ по опредѣленной цѣнѣ (фунтовой по

*) Дьякъ Алексѣй Курбатовъ былъ инспекторомъ Ратушскаго правленія; должность эта состояла въ надзорѣ за бурмистрами. (Чулковъ, примѣч. I. 30).

25 к. съ фунта, а витой по 1 коп. за аршинъ). Въ этомъ указѣ даже объявленъ рецептъ приготовленія тертаго табака: на 1 фунтъ табака должно брать 1 фунтъ 38 золотниковъ золы, 82 золотн. воды и 56 золотн. бумаги. Слѣдовательно, всего привѣсу на фунтъ табака полагалось 2 фунта и 8 золотниковъ. По распродажѣ, бурмистры получали табакъ вновь изъ Московской ратуши или изъ ближайшихъ городовъ. Для продажи по ярмаркамъ посылались выборные, они же наблюдали и за корчемнымъ табакомъ. Корчемникамъ угрожалось ссылкою въ Азовъ и даже на каторгу съ женами и дѣтьми и конфискаціей всего имущества. Указомъ 1716 года казенная продажа была опять отмѣнена и обнародовано (10 октября), что табакъ отдается на откупъ, но вѣроятно его на откупъ никто не рѣшился взять, потому что въ полномъ собраніи законовъ объ этомъ ничего не говорится.

Въ послѣдніе годы царствованія Петра Великаго привозъ малороссійскаго табака обложенъ былъ пошлиною по 1½ коп. съ фунта (1723 г.). Петръ Великій заботился также о разведеніи табака и о фабрикаціи его; при немъ выписывались изъ заграницы сѣмена и мастера-табаководы. Учреждены были и двѣ табачныхъ фабрики въ Петербургѣ и въ Ахтыркѣ; послѣ Петра производство на нихъ упало и онѣ были упразднены.

Въ 1727 году вышелъ довольно важный указъ о вольной торговлѣ табакомъ „для выгоды купечества", со взиманіемъ пошлины только по 1 к. съ фунта, а по провозѣ въ Сибирь и Астрахань—еще по 1 к. Ввозъ табака въ Остзейскій край изъ Великороссіи дозволенъ безпошлинно, а пошлина съ табака малороссійскаго, при ввозѣ въ Великороссію, опредѣлена по 12 коп. съ пуда. Доходъ оказался однако малъ и потому, съ 1-го января 1749 года, въ Великороссіи и Сибири продажа табака

обращена въ монополію и сдана на откупъ московскому купцу Кузьмѣ Матвѣеву съ компаніей на 4 года, съ правомъ передачи отъ себя другимъ и съ платою, собственно за малороссійскій табакъ, по 42,891 р. 6¹|₄ коп. въ годъ сверхъ пошлинъ. Прочіе табаки компанія должна была оплачивать пошлинами по существующимъ правиламъ, равно и табакъ иностранный. Табакопроизводители могли продавать табакъ только Матвѣеву. Цѣна, по которой ему предоставлено было продавать табакъ, не должна была превышать двойной стоимости его съ издержками провоза и пр.

По какой-же цѣнѣ продавался въ это время табакъ, трудно судить. По словамъ Теплова, въ половинѣ-же XVIII столѣтія, онъ продавался по 2 и 2¹|₂ руб. за фунтъ. Между тѣмъ Посошковъ, за 40 лѣтъ ранѣе, говоритъ, что табакъ продавался по 30 коп. за фунтъ. Какъ согласовать эти два факта, что въ теченіи полувѣка цѣна табака удесятерилась — не знаемъ, если только не обратить вниманія на упадокъ курса денегъ въ половинѣ XVIII столѣтія. По окончаніи срока откупа, въ 1753 году, онъ сданъ былъ отдѣльно въ Великороссіи Горбылеву на 6 лѣтъ за 66,662 руб. 61 коп. въ годъ, сверхъ уплаты пошлинъ. Въ Сибири-же, по соглашенію съ Горбылевымъ, онъ остался за Матвѣевымъ. Послѣ Горбылева откупъ былъ взятъ графомъ Шуваловымъ на 20 лѣтъ, за 70 тысячъ рублей въ годъ, но это продолжалось, впрочемъ, только три года: ибо со вступленіемъ на престолъ Екатерины II введена была система вольной продажи *). Для сохраненія-же казеннаго дохода отъ табака, возвышена пошлина съ вывоза его заграницу до 20 коп., вмѣсто прежнихъ 5 коп. Затѣмъ издана была инструкція о разведеніи иностраннаго табаку; по проекту Теплова, назна-

*) Указомъ 30 іюня 1762 года.

чены были преміи для поощренія лицъ, разводившихъ высшіе сорта табака. Поощряя культуру, правительство заботилось и о развитіи табачной промышленности. Такъ, въ 1767 году заключенъ съ иностранцемъ Буше договоръ, по которому онъ обязался: учредить табачную фабрику для переработки русскаго простаго и выроіценнаго изъ иностранныхъ сѣмянъ табака, по 6 тысячъ пуд. въ годъ; въ теченіе 10 лѣтъ выписывать сѣмена санъ-доминскаго и гаванскаго табаку и способствовать разведенію его, равно и другихъ иностранныхъ сортовъ, уже разводимыхъ въ Россіи; далѣе — выучить въ теченіи 10 лѣтъ 20 молодыхъ людей табачному мастерству за особую плату. На устройство фабрикъ ему дано заимообразно 16 тыс. руб. на 10 лѣтъ безъ процентовъ. Для продажи табака предоставлено ему имѣть въ Петербургѣ и Москвѣ, съ уплатою торговыхъ повинностей, лавки подъ Императорскимъ гербомъ. Удачная дѣятельность фабрики Буше вызвала въ концѣ XVIII вѣка появленіе еще двухъ фабрикъ: Линденгаубе и Гимара. Съ началомъ нынѣшняго столѣтія возникаютъ фабрики Жукова и Зайцева въ Петербургѣ, Шапошникова и Виноградова въ Москвѣ, Вахрамѣева въ Ярославлѣ и другія въ Одессѣ, Ригѣ, Переяславлѣ и Бердичевѣ. Около 20-хъ годовъ въ Россіи стали входить въ употребленіе сначала пахитосы, а, затѣмъ, по нѣкоторымъ даннымъ въ 1839 году, и папиросы, изобрѣтеніе которыхъ приписывается русскому отставному штабсъ-капитану, а нѣкоторыми считается за французское изобрѣтеніе. Какъ-бы то ни было, но популярная до 40-хъ годовъ трубка съ жуковскимъ табакомъ очень скоро была вытѣснена маленькою, но удобною папироскою. Папиросы дѣйствительно совершили переворотъ въ нашемъ табачномъ дѣлѣ и не даромъ какой-то доморощенный поэтъ увѣковѣчилъ ее въ романсѣ: „Папироска, другъ мой тайный“ и пр.

По мѣрѣ развитія потребленія табака и его культуры, обработка его на фабрикахъ точно также усиливалась. Число табачныхъ фабрикъ стало быстро возрастать, особенно съ 1802 года, когда число всѣхъ фабрикъ этого рода доходило только до шести. Въ 1828 году ихъ было въ Россіи уже 120. Въ 1838 г. табакъ въ Россіи былъ вновь сдѣланъ податнымъ предметомъ, на этотъ разъ—въ акцизной формѣ. „Приготовленіе табаку—заявляетъ указъ—какъ предмета роскоши, можетъ, безъ всякаго стѣсненія для народа, обложено быть умѣреннымъ акцизомъ". Тогда же былъ введенъ въ дѣйствіе табачный уставъ, по которому акцизу подлежалъ только табакъ внутренняго приготовленія. Иностранный же по прежнему оплачивалъ одну пошлину и лишь снабжался контрольными бандеролями, цѣною въ 3 к. Взиманіе акциза устроено посредствомъ бандеролей, наклеиваемыхъ на помѣщенія съ табакомъ самими фабрикантами и покупаемыхъ въ уѣздныхъ казначействахъ. По уставу, табачныя фабрики разрѣшались только въ городахъ, а табачныя лавки и лавочки—въ городахъ, мѣстечкахъ и селеніяхъ, со взятіемъ на нихъ особыхъ свидѣтельствъ за установленную плату. Разница между табачными лавками и лавочками, существующая и теперь, положена въ томъ, что первыя могли торговать всякимъ табакомъ, а послѣднія только русскимъ. Основанія устава 1838 года сохранили свою силу и по нынѣ, небольшія измѣненія были введены въ него въ 1843 и 1848 годахъ. По введеніи акциза на табакъ, число фабрикъ въ Россіи замѣтно уменьшилось; такъ: въ 1870 году было всего 103 фабрики, но уже въ слѣдующій годъ эта цифра увеличилась до 107 и затѣмъ, постоянно возрастая, составляла въ 1860 году наибольшую цифру—551 фабрика. Въ 1861 году табачный уставъ является въ новой редакціи, главнымъ основаніемъ котораго служилъ контроль надъ продажею табака внутренняго производства, а так...

дозволенія открывать табачныя фабрики лишь по особымъ разрѣшеніямъ министра финансовъ, съ обязательною выборкою бандеролей въ столицахъ, Ригѣ и Одессѣ на сумму 3-хъ тысячъ рублей, а въ другихъ мѣстахъ не менѣе 1,500 руб. Въ 1871 году уставъ былъ вновь пересмотрѣнъ и изданъ уже съ распространеніемъ его дѣйствій не на одну Великороссію, а также на Сибирь, Кавказъ и Царство Польское. Главныя основанія его остались почти тѣ же, лишь увеличена выборка бандеролей для 4-хъ большихъ городовъ—до 10 тысячъ, а для прочихъ мѣстъ—до 6-ти тысячъ рублей. Кромѣ того—уменьшено число сортовъ бандеролей: съ пяти на три сорта. Наконецъ, послѣднимъ важнымъ законоположеніемъ въ табачномъ дѣлѣ является уставъ 18 мая 1882 года. Распространяться о немъ мы не будемъ, потому что это черезъ-чуръ бы расширило программу нашего очерка. Въ него введены тарифъ бандеролей и продажныя цѣны со включеніемъ бандероля, а также на патенты для продажи табачныхъ издѣлій, причемъ трактиры, погреба и вообще заведенія съ продажею крѣпкихъ напитковъ обязаны, по уставу, снабжать себя патентомъ на торговлю табакомъ.

Что касается столичной торговли и фабрикаціи табака, то прослѣдимъ, хотя кратко, развитіе этого дѣла въ Петербургѣ. Въ 30-хъ годахъ здѣсь существовала уже фабрика Соколова (она, кажется, древнѣйшая изъ существующихъ). Затѣмъ слѣдуетъ фабрика Колобова и Боброва (съ 1830 г.), Тулинова (съ 1833 г.), Миллера (съ 1849 г.), Богданова, первоначально „Францъ Гейнрихъ" (съ 1856 г.), Шопфера (съ 1860 г.). Остальныя фабрики основаны уже послѣ 1860 годовъ. Въ настоящее время ихъ насчитывается въ Петербургѣ до тридцати.

Упуская данныя о производствѣ нашихъ табачныхъ фабрикъ, скажемъ нѣсколько словъ о розничной торговлѣ табакомъ. Торговля табачными издѣліями съ 1882 года

производится нынѣ на каждомъ углу, не говоря уже о 3,000 питейныхъ заведеній и того громаднаго количества табачныхъ лавокъ, какія въ рѣдкомъ домѣ не имѣются; добавьте къ этому мелочныя и вы получите полное представленіе о развитіи этой торговли, за которую двѣсти лѣтъ назадъ отлучали отъ церкви и предавали анаѳемѣ.

Собственно спеціально табачныхъ магазиновъ въ Петербургѣ не много. Почти всѣ они принадлежатъ табачнымъ-же фабрикантамъ, и лишь немногіе Г. С. Семенову, новатору въ табачной торговлѣ, поставившему ее въ такія условія, что она въ рукахъ этого предпринимателя, кажется, вліяетъ на сбытъ табаковъ той или другой фабрики. Кромѣ Г. Семенова, крупныхъ торговцевъ табакомъ и табачными издѣліями у насъ нѣтъ. Онъ снабжаетъ всѣ табачныя и мелочныя лавочки, трактиры, погреба, портерныя своимъ товаромъ, хотя самъ табака не фабрикуетъ. Почти ни одинъ торговецъ не обращается непосредственно за товарами на фабрики, а непремѣнно идетъ къ Семенову, у котораго онъ пользуется и выборомъ, и скидкою, и даже кредитомъ.

Позволимъ здѣсь сказать нѣсколько словъ о табачной статистикѣ. За первый годъ по установленіи акциза получено было дохода отъ табака 734,116 руб. и за свидѣтельства 27,554 руб.; только черезъ десять лѣтъ, въ 1848 году, доходъ отъ акциза превысилъ милліонъ рублей; свидѣтельства-же дали 112,287 руб. За 2 милл. руб. доходъ перешелъ въ 1856 году (2,17 милл. руб. акциза и 150,705 руб. за свидѣтельства). Съ этого года доходъ возрастаетъ, хотя и медленно, но почти непрерывно. Въ 1863 году акцизъ достигъ 3,42 милл. руб. и свидѣтельства 519,312 руб. При дѣйствіи устава 1871 года, за 1872 годъ получено акциза 10,23 милл. руб. По введеніи-же устава 1882 года поступило табачнаго дохода до 14.286,000 руб., а въ 1883 году табачный доходъ простирался до 18.829,610 р., а въ

юслѣднiе годы 1889—90 онъ увеличился почти до 25 лил. руб., а по послѣдней росписи государственныхъ доходовъ его предполагалось къ поступленiю 26.173.000 рублей. Изъ этихъ цифръ достаточно видно прогрессивное движенiе русской табачной торговли, характиризующее тотъ фактъ, что свобода какой-бы то-ни-было торговли всегда ведетъ къ процвѣтанiю ея въ государствѣ.

Цѣна 1 руб.